GIUGNO 2022

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

PROCIDA
DOVE MANGIARE NELLA CAPITALE DELLA CULTURA 2022

PRODOTTI
ACETO BALSAMICO: COME SCEGLIERLO

60 ANNI DI RICETTE
COCKTAIL DI GAMBERI? RISCOPRIRLO OGGI

SAPORE *di* MARE

Calamari ripieni e primi piatti, facili, indimenticabili

#LACUCINAITALIANAPATRIMONIODELLUMANITÀ

LA PRIMA VERA SERATA
visittrentino.info

Torbole sul Garda
LA NOSTRA PRIMAVERA
RESPIRA, SEI IN TRENTINO

MULTICOOKING
TECHNOLOGY

OMNICHEF

Una nuova generazione di forni che combina cottura **tradizionale**, a **vapore** e a **microonde**.

Made in Italy dal 1948

CAMPANILI E MELODIE

Quante volte sentite dire che l'Italia non fa sistema? Io ogni giorno, e non esagero. Siamo un Paese bello, anzi bellissimo, ma che vive nella frammentazione, che non parla mai quando si rivolge all'esterno con un'unica e fortissima voce. E sì che abbiamo pure inventato l'opera lirica! In questi ultimi mesi sono stata in giro per congressi, come a Madrid per Madrid Fusion, o a Venezia per Homo Faber, l'iniziativa straordinaria che celebra l'artigianato, dove ho moderato un panel di maestri d'arte e mestieri (detti Mam) insieme alla scuola di cucina Alma. Mi sono resa conto ogni volta di come tra di noi non ci si parla mai o troppo poco. Di come sia importante scambiare opinioni, idee, per raccontare la nostra cucina italiana con la ricchezza espressiva di ogni protagonista, e una visione condivisa allo stesso tempo. Se facciamo la pizza migliore del mondo (vero, Franco Pepe?) o siamo delle donne straordinarie che cucinano in un ristorante isolato e si aggiudicano una stella Michelin (giusto, Antonia Klugmann?) o ancora se si è capaci di creare il paradiso come succede con Corrado Assenza, Gianluca Fusto e Iginio Massari, è bello mettersi tutti insieme iniziando da una foto. Che poi è il primo modo di sciogliere il ghiaccio. E poi magari ci si trova a parlare e così si diventa poco alla volta una comunità coesa. Credo che una testata come *La Cucina Italiana* che avete tra le mani abbia il dovere, per la sua storia, di fare sistema o, per usare una parola più romantica, famiglia. Creare amicizie, plasmare emozioni italiane in cui noi tutti ci ritroviamo, dal Nord al Sud, isole comprese. Un modo per consolidare la nostra identità, un modo per sederci a tavola ancora una volta, ancora tutti insieme.

Maddalena Fossati Dondero
mfossati@lacucinaitaliana.it
instagram.com/maddalenafossati

Nella foto a sinistra si riconoscono, dal basso, Silvia Sassone, Franco Pepe, Matteo Baronetto, Antonia Klugmann, Maddalena Fossati e Gianluca Fusto con la moglie Linda. Al centro, la nostra direttrice con Dario Cecchini, all'apertura del ristorante Quintale a L'Albereta in Franciacorta. Nella terza foto, da sinistra, Corrado Assenza, Iginio Massari e Gianluca Fusto a Homo Faber, a Venezia.

GIUGNO 2022

SOMMARIO

LA CUCINA ITALIANA

58

Gli gnocchi di semolino, di moda negli anni Settanta, riproposti in versione più leggera, senza uova.

FACEBOOK.COM/LACUCINAITALIANA INSTAGRAM.COM/LACUCINAITALIANA TWITTER.COM/CUCINA_ITALIANA

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Un cuoco lo pensa e lo realizza, e un redattore ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

In copertina:
Calamari ripieni (pag. 120).
Ricetta di Crescenzo Morlando,
foto di Riccardo Lettieri,
styling di Camilla Giacinti.

42
Sara Foschini apparecchia la tavola prima di servire la parmigiana di baccalà preparata per noi.

RICETTARIO

LA SCUOLA

GUIDE

DI STAGIONE

Frutta, verdura, pesce? Ecco cosa scegliere ora, al massimo del gusto e delle proprietà

Fotografate la lista e portatela con voi quando fate la spesa: oltre a essere migliori, gli ingredienti di stagione sono anche più economici.

FOTO INGREDIENTI AG. GETTY IMAGES, ARCH. LCI

VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
oppure La Cucina Italiana, piazzale Cadorna 5/7,
20123 Milano, telefono 02 85611

SIAMO ANCHE IN DIGITALE

Potete acquistare la copia singola
o l'abbonamento in edizione digitale
sulla App LA CUCINA ITALIANA
disponibile su Apple Store e Google Play.

PER ABBONARSI

www.abbonamenti.it/r10377
oppure chiamate lo 02 86808080

IL SITO

Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi
di *La Cucina Italiana* e cercate la vostra ricetta
preferita tra le tantissime che pubblichiamo ogni
giorno su **lacucinaitaliana.it**

I SOCIAL

Seguiteci su
facebook.com/LaCucinaItaliana
instagram.com/LaCucinaItaliana
twitter.com/Cucina_Italiana

Si trova a Milano in via San Nicolao 7 (angolo
piazzale Cadorna). Non perdetevi i nostri corsi
di cucina e di pasticceria, per principianti ed esperti.
scuola.lacucinaitaliana.it
Scoprite anche le videolezioni online
su *corsidigitali.lacucinaitaliana.it*

LA CUCINA ITALIANA

N. 06 - GIUGNO 2022 - **Anno 93°**

Direttrice Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE

Caporedattrice
MARIA VITTORIA DALLA CIA

Redazione
LAURA FORTI (redattrice esperta) – lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE – aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it
Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Segreteria di Redazione
MONICA OGGIONI – cucina@lacucinaitaliana.it
Lacucinaitaliana.it
STEFANIA VIRONE VITTOR (coordinamento sito) – svirone@lacucinaitaliana.it
RICCARDO ANGIOLANI – rangiolani@condenast.it
ALESSANDRO PIROLLO – apirollo@lacucinaitaliana.it
Cuoche e cuochi
PATRIZIA CRAPANZANO, VALENTINA MICIELI, CRESCENZO MORLANDO, JOËLLE NÉDERLANTS,
DAVIDE OLDANI, WALTER PEDRAZZI, ALESSANDRO PROCOPIO
Hanno collaborato
FIAMMETTA FADDA, GIOVANNA FROSINI, CAMILLA GIACINTI, SARA MAGRO,
MASSIMO MONTANARI, CARLO OTTAVIANO, ALESSANDRA PELLEGRINO,
STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALENTINA VERCELLI, ATTILA VERESS
Per le immagini
AG. 123RF, AG. GETTY IMAGES, AG. SHUTTERSTOCK, GUIDO BARBAGELATA,
MASSIMO BIANCHI, VALERIA BISMAR, GIACOMO BRETZEL, MAURIZIO CAMAGNA,
GIOVANNA DI LISCIANDRO, ALBERTO NEGRO, RICCARDO LETTIERI

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Managing Director NATALIA GAMERO DEL CASTILLO

Chief Revenue Officer FRANCESCA AIROLDI

Consumer Marketing Director ALESSANDRO BELLONI
Circulation Director ALBERTO CAVARA
HR Director GIORGIO BERNINI
Production Director Europe ENRICO ROTONDI
Finance Director LUCA ROLDI
Controller CRISTINA PONI
Digital Director ROBERTO ALBANI
Enterprise CTO AURELIO FERRARI
Social Media Director ROBERTA CIANETTI
Head of Digital Marketing GAËLLE TOUWAIDE
Head of Data Marketing TERESA ROTUNDO
Head of Digital Video RACHELE WILLIG

Advertising sales
Fashion, Luxury, Beauty Sales Director, Vanity Fair & Vogue Lead MICHELA ERCOLINI
Bizfitech, Cpg, Media/Entertainment & Auto Sales Director, GQ Italia &Wired Italia Lead LORIS VARO
Home & Travel Sales Director, La Cucina Italiana, AD Italia e CN Traveller Italia Lead CARLO CLERICI
Cnx Italia Director VALENTINA DI FRANCO
Account Strategy Director SILVIA CAVALLI
Digital & Data Sales Director MASSIMO MIELE
Advertising Marketing Director RAFFAELLA BUDA
Regional Sales Director ANTONELLA BASILE
Beauty Director MARCO RAVASI
Fashion & International Director MATTIA MONDANI
Account Strategist/Brand Ambassador La Cucina Italiana FEDERICA METTICA

Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716.
Padova, c/o Regus Padova Est Sottopassaggio Mario Saggin 2 - 35131 Padova, tel. 0285611 - fax 028055716.
Bologna, c/o Copernico via Altabella 17 - 40125 Bologna, tel. 0085611 - fax 028055716.
Roma, c/o Copernico Termini piazza Indipendenza 23 B/C - 00185 Roma, tel. 0085611 - fax 028055716.

GIUNGO 2022

NOTIZIE DI CIBO

A CURA DI ANGELA ODONE

CONDIVIDERE

STORIE IN PENTOLA

La Biennale dell'Arte ha portato a Venezia un'esplosione di creatività in ogni luogo. Come il progetto *Cooking the World* di Subodh Gupta (nella foto) con Galleria Continua: nel giardino dell'Hotel Cipriani (Gruppo Belmond), l'artista ha costruito una capanna con diecimila utensili raccolti nelle cucine indiane (immaginate come sarebbe se fosse fatto con pentole e attrezzi delle case italiane?). Ogni vassoio, padellino, gavetta rappresenta generazioni di donne che hanno preparato i pasti per le proprie famiglie. All'interno ci sono un piano di lavoro e un banco con dodici sedie per un evento o un pranzo avvolti dall'abbraccio di infinite storie (fino al 19 novembre).

TESTO S. MAGRO

MANGIARE A MILANO

NON SOLO RISTORANTI

Siete in città per il Salone del Mobile e non avete ancora prenotato un tavolo? Ecco qualche idea

A Milano i ristoranti cambiano spesso. Ogni anno ci sono nuovi locali da provare, con cucine sperimentali e concept divertenti nelle zone del Fuori Salone. A Brera, si può cenare sull'ex palco di un teatro da **Miro Osteria** (1) all'Anteo Palazzo del Cinema: menù contemporaneo e sette cocktail firmati dallo chef Enrico Meridati. Da **Linfa-Eat Different** (2), in zona Tortona, la cucina di Edoardo Valsecchi è 100% vegetariana e a basso impatto ambientale. Alcuni locali cominciano al mattino e finiscono la sera: al **Rotonda Bistrò** (3), in centro storico, si fa colazione, pranzo, merenda e aperitivo con la consulenza dello chef stellato Tommaso Arrigoni e, per i drink, di Fabio Benjamin Cavagna. **Memà** (4) ha ispirazione siciliana e tre anime: café e champagnerì in Porta Venezia, osteria a NoLo.

1

2

3

4

LA QUARTA STAGIONE
Al Castello di Miradolo, vicino a Torino, prosegue fino al 26 giugno la mostra *Oltre il giardino. Abbecedario di Paolo Pejrone*, dove le opere cambiano con le stagioni. Nella sua veste primaverile, accanto a Andy Warhol, Lucio Fontana e altri artisti, sono esposti i modelli di frutta di Francesco Garnier Valletti e il *Tappeto natura* di Piero Gilardi ispirato alla pop art.

MAGICO VENTO
Il Prosciutto di San Daniele arriva a Milano per la Design Week: dal 7 al 12 giugno, in via Tortona 31, l'installazione multisensoriale *Vento* ricrea il territorio del Friuli-Venezia Giulia in cui nasce la pregiata Dop. Immergendosi nell'opera si parte per un viaggio virtuale lungo le rive del Tagliamento, solcate dalla tramontana delle Alpi Carniche e dalle brezze del Mar Adriatico.

TESTI **S. MAGRO**, FOTO **J. SALVI**

TRENTINO

Armonia Naturale

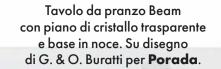
Bevi Mezzacorona responsabilmente. —PH. Massimo Giovannini

IL MÜLLER THURGAU MEZZACORONA
HA IL SAPORE DEL PAESAGGIO IN CUI NASCE.
FRAGRANTE, MINERALE E FRUTTATO.
NATURALMENTE TRENTINO.

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

HA IL TRENTINO DENTRO

Tavolo da pranzo Beam con piano di cristallo trasparente e base in noce. Su disegno di G. & O. Buratti per **Porada**.

Prima collezione capsule di **Maisons du Monde** a favore di En avant toutes che promuove la parità di genere.

ANTICIPI DI STAGIONE

VIVA IL COLORE!

Riedizioni storiche e oggetti di design per un'allegra tavola estiva

Lampada in silicone Shades di **Sowden**. Dopo aver conquistato il MoMA di New York, è esposta da 44Spazio a Milano dal 7 al 12 giugno.

Savoir faire manifatturiero per i piatti Acid House di **Diesel Living** e **Seletti**.

Di **Saint-Louis**, collezione Cadence disegnata da Pierre Charpin. Da vedere alla Design Week di Milano.

Zanotta celebra i cinquant'anni con una riedizione di Quaderna, collezione storica di «radical design».

Otello è l'ultima macchina per la pasta **Marcato**. Porta il nome del fondatore.

La nuova collezione **D&G Home** declinata nell'iconico tema del carretto siciliano.

Posate Tahiti in argento e bambù di **Buccellati**. Omaggio a Paul Gauguin.

TUTTO ESPRESSO

Pizze e pane, caffè ristretto come al bar, gelato senza gelatiera... I piccoli elettrodomestici di ultima generazione sono veloci, facili da usare e molto intelligenti

Per fare pane, dolci, focacce e pizze sprint l'impastatrice **Smeg** con forme vintage e inediti colori pastello.

Tostapane a fessura lunga **WMF SDA** con due spazi per fette in formato XXL e vassoio raccoglibriciole rimovibile.

A ridotta emissione di CO_2, è realizzato in bio-plastica ricavata dal recupero dell'olio da cucina il bollitore della linea Eco Conscious Edition di **Philips**.

TESTI **S. MAGRO** E **A. PELLEGRINO**, FOTO **ALICE FIORILLI**, **SIMONE BARBERIS**

Gigli e foglie sui piatti del servizio *GGG* di **Brandani** completo di vassoio, tazzine del caffè e mug.

Motivi mistici sul grembiule Isis, della collezione Flora & Fauna di **La Double J**.

La cubica è la casseruola trasgressiva disegnata da Aldo Rossi e prodotta da **Alessi** per il suo progetto 100 Values Collection.

Novità di **Fornasetti**, sedia da giardino Capitellum in acciaio inox. Snella, colorata, classicheggiante con ironia.

Bicchierini di **Zafferano** in otto disegni e sei colori di Federico de Majo. Per caffè e liquori.

Della collezione Living di **Sambonet**: non è una forchetta né una pinza, ma «la posata in più» che imita la precisione delle dita per servirsi dai piatti di portata, sui buffet, o per sushi e finger food.

Per fare la spesa, grocery bag di **Seletti** e **TOILETPAPER**, qui nel tema Lipsticks.

Tagliere **Primecook** da cucina in materiale riciclato Paperstone con porta tagliere in faggio. Elegante e sostenibile, mantiene la temperatura del cibo.

Riedizione dei bicchieri Noè per Bordeaux, Borgogna e Riesling. Per celebrare i settant'anni di **IVV**.

Otto accessori in uno: All-in è il kit di **Franke** con vaschette (forate e non) coperchio e tagliere di bambù, tappetino in silicone e vassoio-contenitore.

Gaggia festeggia i quarantacinque anni della sua macchina casalinga per l'espresso con una versione pop della Classic.

Impastatrice planetaria Titanium Chef Baker di **Kenwood** con bilancia integrata, che pesa gli ingredienti direttamente nella ciotola. Da personalizzare cambiando la TopPop Cover, in otto colori diversi.

Ultima novità di **De'Longhi** la Specialista Arte è una macchina manuale per caffè in chicchi. Pensata per la casa, si ispira alle classiche macchine professionali dei bar.

Un accessorio dal design rinnovato per fare il gelato con il robot da cucina **KitchenAid**: si manteca con la frusta in poliacetal nella ciotola ghiacciata, si rimette in freezer per quattro ore e si serve.

NUOVE TRADIZIONI

POSTI AL SOLE

Nata povera, la cucina ligure si è evoluta per qualità e tecniche. Quattro indirizzi per scoprire come

Sulla Riviera di Ponente, l'estate comincia all'insegna della cucina regionale. Al ristorante del **Royal Hotel Sanremo** (2), lo chef Moreno Picchietti propone il Terramare come sintesi di sapori liguri, con coniglio, gambero, farinata e baccalà. Al nuovo **Materia Bistrot** (3) di Savona, Alessandro Parodi punta su «ingredienti poveri» lavorati con tecniche innovative, come nel Barracuda alla crema di rapa. A Bordighera, Piero Bregliano ha aperto l'osteria contemporanea **Magiargé** (1) dove Cappon magro e Ciuppin di pesce sono fatti con materie prime di piccoli produttori. Appuntamento a **La Pesa** (4) di Varazze per il brunch e un Mimosa, più internazionali sì, ma davanti allo splendido mare di Liguria. S.M.

GOLOSO CHI LEGGE

DI **ANGELA ODONE**

I cuochi più famosi e apprezzati del mondo svelano il loro libro di cucina di riferimento. Una rassegna curiosa che racconta molto della storia della gastronomia e dell'indole di ciascun cuoco. *J. Linford, La Bibbia dei libri di cucina, Slow Food Editore, 39 euro.*

Eliminare il superfluo in cucina per concentrare l'attenzione sul cibo, indissolubilmente legato alla Terra e alla Vita. Liberarsi dai pregiudizi, seguire le stagioni e sperimentare. *F. Giovannini, Cucina essenziale, Gribaudo, 18,90 euro.*

L'opera più completa dedicata alla pizza è finalmente tradotta in italiano: ricette, storia, tecniche, foto in quattro volumi e più di 1700 pagine. Per amatori. *N. Myhrvold, F. Migoya, Modernist Pizza, The Cooking Lab, 375 euro.*

RAVIOLO O TORTELLO?

Fino alla fine dell'Ottocento, il primo era il ripieno, il secondo l'involucro di pasta. Che si mangiava anche vuoto, così come il raviolo poteva rimanere nudo DI **MASSIMO MONTANARI**

Salimbene de Adam, frate francescano del XIII secolo autore di una singolare *Cronica*, ricca di informazioni non solo su eventi politici e religiosi ma anche sul clima, l'agricoltura, gli usi alimentari, per il 1284 ci regala una curiosa nota gastronomica: «Quell'anno, il giorno della festa di santa Chiara [11 agosto] mangiai per la prima volta dei ravioli senza crosta di pasta». Dunque era più normale il contrario: avvolgere i ravioli in un involucro. Allora, il termine «raviolo» non era sinonimo di «tortello», come di fatto è diventato oggi: esso indicava il ripieno di un contenitore, un tortello appunto, una piccola torta – l'oggetto gastronomico per eccellenza della cucina medievale.

Così come il raviolo poteva essere contenuto in un tortello, il tortello poteva contenere un raviolo. In entrambi i casi si trattava di una scelta. Lo chiarisce bene un libro di cucina toscano del Trecento, quando spiega che i tortelli si fanno di qualsiasi forma: «ferro da cavallo, fibbie, anelli, lettere e ogni animale che tu vuoi», precisando, alla fine, che «li puoi riempire, se tu vuoi». Eventuale il ripieno. Eventuale la «crosta di pasta». Il tortello può essere vuoto o ripieno; il raviolo può essere «protetto» o nudo – in Toscana si chiamano ancora così: gnudi.

Anche Maestro Martino, nel XV secolo, sull'argomento è chiarissimo: a proposito dei «ravioli bianchi» scrive che «voleno esser senza pasta». Ma una nota marginale al testo aggiunge: «et se cum pasta li vorrai, falli». Allo stesso modo, il ricettario cinquecentesco di Bartolomeo Scappi prevede ravioli «con spoglia» e «senza spoglia». È questa, pur con qualche incertezza e con una certa variabilità locale di usi linguistici, la nozione prevalente fino a Pellegrino Artusi: i suoi «ravioli all'uso di Romagna» altro non sono che gnocchetti di farina, ricotta, parmigiano e uova, lessati e conditi con formaggio e sugo di carne. Quando poi introduce i «ravioli alla genovese», così commenta: «Questi, veramente, non si dovrebbero chiamar ravioli, perché i veri ravioli non si involgono nella sfoglia».

Il «raviolo aperto» di Gualtiero Marchesi, un celebre, iconico piatto del grande maestro, con cui illustriamo questa pagina, accoglie l'uso – ormai invalso nel Novecento – di chiamare «ravioli» anche i «tortelli». In questo modo egli sovverte il senso antico del gesto del chiudere, attribuendolo non al raviolo (che, restando nudo, non è racchiuso da nulla) bensì al tortello (che non è più racchiuso su sé stesso). Ci riporta, però, Marchesi, con questa sua provocazione, al secolare dibattito sulla possibilità di chiudere o meno quegli oggetti gastronomici. La cucina italiana è cresciuta – e continua a crescere – nel segno di una irriducibile libertà. ■

Massimo Montanari è professore di Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna, dove ha fondato il master Storia e cultura dell'alimentazione. Presiede il comitato scientifico incaricato del dossier di candidatura della «cucina di casa italiana» all'Unesco.

FOTO ACCADEMIA GUALTIERO MARCHESI

QUANDO SEI COME
AVRESTI SEMPRE
VOLUTO ESSERE

STAPPA
UN
SORRISO

MASCHIO
CANTINE
MASCHIO
PROSECCO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
Rosé
EXTRA DRY
MILLESIMATO

PROSECCO DOC ROSÉ
Ami la vita, affronti le sfide a testa alta e non smetti mai di sognare.
È bello sentirsi così, sicuri e pieni di energia.
Celebra il tuo momento con Prosecco DOC Rosé.

METTI LA TAVOLA... E APPARECCHIA!

Spiedi e guardanappe, fiaschi e salsiere, scodelle e flûte. Uno sguardo attraverso i secoli tra le cose, e i gesti, della mensa DI **GIOVANNA FROSINI**

Cosa non si farebbe per conquistare la donna amata? Potrebbe rispondere Federigo degli Alberighi, di cui Giovanni Boccaccio nel *Decameron* (V 9) racconta l'amore per monna Giovanna, che si può fare, e si fa, tutto. Compreso il sacrificio dell'ultimo bene rimasto, il falcone, uno «de' migliori del mondo», che, trovandosi ahilui a essere grasso e polputo, finì per essere infilzato su uno *schedone*, uno spiedo, e offerto per cibo alla signora. Nella scena del banchetto raccontata da Boccaccio non mancano particolari che ci danno un'immagine concreta di quel mondo. Impariamo così che la tavola *si metteva* e poi *si levava*, dal momento che era un arredo mobile, e non fisso: così che *mettere la tavola* aveva un significato ben determinato, che è poi cambiato in *mettersi a tavola* quando la tavola è diventata quello che è oggi.

Sulla tavola si mettevano le *tovaglie*, che erano sempre «bianchissime» nelle case dei ricchi, e a protezione le *guardanappe*; e si completava l'abbigliamento della mensa con le *tovagliole*, che già potevano corrispondere ai nostri tovaglioli. Dallo spiedo il falcone di Federigo era finito sul *tagliere*, ossia sul piatto di legno; nel *Libro di spese per la Mensa* dei priori fiorentini (una fonte preziosa che già una volta abbiamo ricordato), a metà Trecento si specifica che esistono *taglieri bianchi* e *taglieri di faggio*; con i taglieri vanno le *scodelle*, spesso di legno d'acero, e i *vassoi*, piatti grandi di legno per servire le pietanze. Oggi, la categoria del «piatto» si compone, in una tavola arredata secondo il bon ton, di quattro elementi: il *piatto fondo*, il *piatto piano*, il *sottopiatto*, il *piattino*. È questo il posto-tavola, o meglio il *coperto*, termine di origine francese, introdotto alla fine del Settecento dall'*Apicio moderno* di Francesco Leonardi, che Petronilla (pseudonimo di Amalia Moretti Foggia) usava nei suoi libri di ricette degli anni Trenta del Novecento; in essi insegnava ad arredare la tavola dai piatti al segnaposto, senza mai dimenticare nel centro la presenza gentile di un fiore, fosse anche un fiorellino di campo. La tavola borghese si completava con *formaggera*, *salsiera*, *insalatiera*, *saliera* (tutti di gusto francesizzante), quest'ultima non separabile dalla più italiana *pepaiola*.

Molto variegata da sempre, anche nel Medioevo e nel Rinascimento, l'apparecchiatura del bere: *bicchieri* (di cui, quando sono di vetro, cioè pregiati, si specifica la materia); *fiaschi* (anch'essi già di vetro a metà Trecento); *guastade* (o *inguistare*), caraffe dal corpo largo e collo stretto, chiamate con parola di origine greca; *mezzine* e *orciuoli* per attingere e portare l'acqua. Su una tavola elegante compaiono oggi quattro tipi diversi di bicchieri, per il vino rosso, per il vino bianco, per l'acqua, e la *flûte* per lo spumante: parola francese che in origine significa «flauto» come strumento musicale, e che vagamente ne riprende la forma stretta e allungata.

Apparecchiare i cibi o direttamente le mense (non c'è bisogno di ricorrere all'espressione francese *mise en place*) è operazione che si chiama così fino dai tempi antichi: deriva da *apparecchio* «apparato che viene predisposto per un banchetto», e si completa col più recente *apparecchiatura*. *Apparecchiare* è servito da modello per l'onnipresente *impiattare*, che è propriamente una operazione della cucina, e non della tavola («disporre le pietanze nei loro piatti», diceva Petronilla).

La tavola, anche di tutti i giorni, rimane in ogni caso un luogo di convivialità e condivisione, e manifestazione di un agire a favore di altri; così Artusi, con il suo consueto equilibrio, ci insegna gesti essenziali e fondamentali, e sintetizza tutto il processo cucina-tavola in un'espressione semplice, diretta e precisa: *mandate in tavola*. ■

Giovanna Frosini insegna Storia della lingua italiana all'Università per Stranieri di Siena, ed è accademica della Crusca. Si occupa di letteratura italiana delle origini, di Dante e di Machiavelli. Vari suoi studi sono dedicati alla lingua del cibo.

FOTO AG. SHUTTERSTOCK

MARE IN PASTA

INSALATA DI ANELLINI, MOLLUSCHI, CETRIOLO E MANGO

Piatto degli spaghetti **Tescoma**, piatto blu decorato dell'insalata di anellini Rossella Rossi per **MIPALI Art de la Table & Interiors**.

SPAGHETTI, COZZE AFFUMICATE E POMODORINI

Le sere sono tiepide e sempre più lunghe: invitate gli amici, preparate fuori e godetevi un meraviglioso piatto con il pescato del giorno

RICETTE **WALTER PEDRAZZI**, TESTI **VALENTINA VERCELLI**
FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

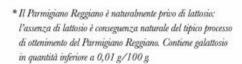
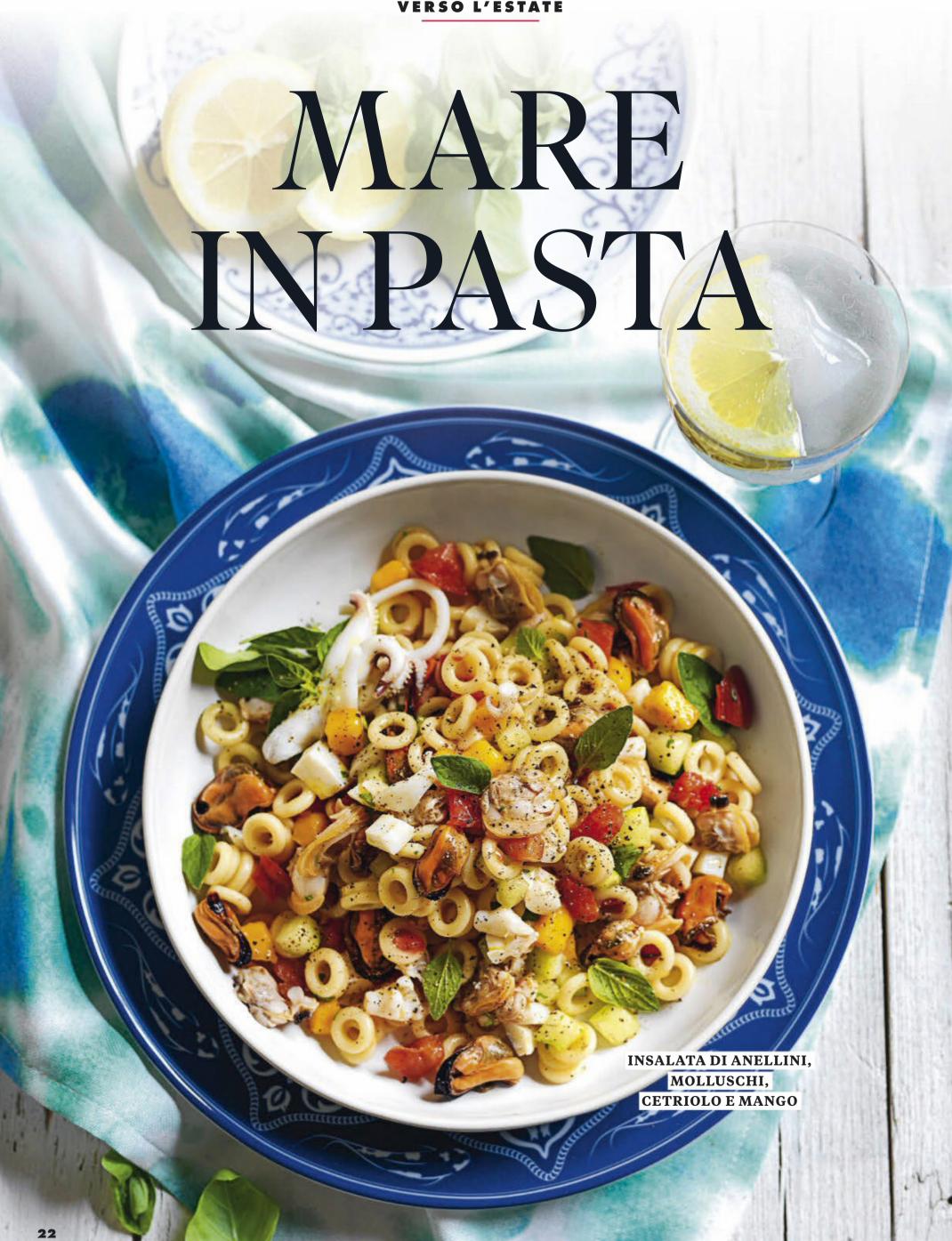
RAVIOLO APERTO CON RANA PESCATRICE E ORTAGGI

Piatti con decoro blu del raviolo aperto, tovaglietta americana e tovaglioli Rossella Rossi per **MIPALI Art de la Table & Interiors**, ricamo eseguito a mano da Stefania D'Amore.

STRASCINATI
AL CRESCIONE
CON CALAMARETTI

PACCHERI GRATINATI RIPIENI DI SGOMBRO

Piatto fondo degli spaghetti **Stamperia Bertozzi**, piatto piano **Tescoma**.

SPAGHETTI
SCAMPI, FINOCCHIO
E NOCCIOLE

INSALATA DI ANELLINI, MOLLUSCHI, CETRIOLO E MANGO

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 10 minuti più 3 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g cozze
300 g vongole
250 g pasta tipo anellini
200 g seppie medie nostrane pulite
150 g cetriolo
100 g mango
1 pomodoro costoluto non troppo maturo
scalogno – prezzemolo
vino bianco
aglio – pepe
basilico – limone – sale
olio extravergine di oliva

Mettete a bagno le vongole in acqua fredda salata per almeno 2 ore, cambiando l'acqua tre volte; sbattetele leggermente per eliminare le vongole guaste.
Sbucciate il cetriolo, eliminate i semi, tagliatelo a dadini di 5 mm; salateli e lasciateli riposare per 30 minuti, quindi eliminate l'acqua strizzandoli e tamponandoli con carta da cucina.
Raccogliete le cozze in una casseruola con 2-3 cucchiai di acqua, 2-3 cucchiai di vino, un ciuffo di prezzemolo e 1 spicchio di aglio in camicia leggermente schiacciato. Coprite e portate sul fuoco; una volta che le conchiglie si saranno aperte, spegnete e lasciate intiepidire con il coperchio, quindi eliminate i gusci. Mantenete i frutti immersi nell'acqua di cottura filtrata, così non si seccheranno.
Ripetete lo stesso procedimento per aprire le vongole.
Mettete le seppie intere in una pentola con acqua fredda, 1 rondella di limone, un ciuffo di prezzemolo e 1 rondella di scalogno; cuocete per 5 minuti dal bollore, spegnete e lasciate raffreddare nell'acqua di cottura. Tagliate le seppie a pezzetti.
Tagliate il pomodoro e il mango a dadini. Mescolate il mango, i pomodori, il cetriolo, le seppie, le cozze e le vongole sgusciate e condite con qualche cucchiaio di acqua di cottura delle vongole, precedentemente filtrata. Coprite con una pellicola e lasciate marinare per 1 ora in frigo; infine regolate di sale.
Lessate gli anellini in acqua bollente salata per 7 minuti; toglieteli dal fuoco e lasciateli nell'acqua ancora per 5 minuti; scolateli, conditeli con un paio di cucchiai di olio, allargateli su un vassoio e lasciateli raffreddare.
Salateli e uniteli agli altri ingredienti, regolando di pepe e di olio; profumate con foglie di basilico spezzettate e scorza di limone tritata finemente.

SPAGHETTI, COZZE AFFUMICATE E POMODORINI

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 1 ora di affumicatura

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g cozze
320 g spaghetti
200 g pomodorini
timo – peperoncino fresco
aglio – rosmarino
alloro – prezzemolo
vino bianco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Scaldate in una casseruola un paio di cucchiai di olio con 1 spicchio di aglio in camicia schiacciato, qualche rametto di timo e ½ peperoncino fresco, privato dei semi. Unite le cozze, sfumatele con vino bianco, mescolate e fatele aprire a padella coperta.
Lasciate intiepidire, eliminate le valve vuote e trasferite i molluschi in un cestello forato.
Disponete sul fondo di una pentola, che si possa chiudere bene con un coperchio (l'ideale sarebbe una pentola a pressione), 3-4 rametti di rosmarino secchi e una decina di foglie di alloro secche. Incendiate rametti e foglie e, quando la fiamma comincerà a spegnersi e inizierà a fare fumo, inserite il cestello con le cozze e sigillate con il coperchio. Lasciate affumicare per circa 1 ora.
Incidete i pomodorini con un piccolo taglio, conditeli con un filo di olio e un pizzico di sale e cuoceteli in una padella ben calda a fiamma vivace per circa 1 minuto, finché non cominceranno a perdere il loro liquido.
Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata e scolateli 1 minuto prima rispetto ai tempi riportati sulla confezione.
Tenete da parte i pomodorini e nella stessa padella versate il liquido di cottura filtrato delle cozze, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato e parte delle cozze; lasciate insaporire, unite gli spaghetti e qualche cucchiaio della loro acqua di cottura, mescolate e spegnete dopo 1 minuto.
Distribuite gli spaghetti nei piatti, completando con le cozze rimaste, i pomodorini, un pizzico di prezzemolo tritato e una macinata di pepe.

RAVIOLO APERTO CON RANA PESCATRICE E ORTAGGI

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g filetto di rana pescatrice
200 g farina 00
150 g zucchina
80 g porro pulito
2 uova
1 pomodoro ramato
1 falda di peperone rosso
erba cipollina
olio extravergine di oliva
vino bianco – sale – pepe

Impastate la farina con le uova, un pizzico di sale e 1 cucchiaino di olio. Raccogliete l'impasto in una palla, avvolgetelo nella pellicola alimentare e lasciatelo riposare per 1 ora.
Tagliate a fettine sottili il filetto di rana pescatrice.
Mondate le verdure, eliminando i semi delle zucchine e del pomodoro, e tagliatele a tocchetti.
Scaldate un paio di cucchiai di olio in una padella e scottate i porri per 1 minuto; metteteli da parte, aggiungete un filo di olio e scottate nella stessa padella le zucchine per 2-3 minuti; mettetele da parte, unite ancora un filo di olio e scottate i peperoni e i pomodori per circa 30 secondi e metteteli da parte; aggiungete ancora 2 cucchiai di olio e scottate le fettine di rana pescatrice con una macinata di pepe per 2 minuti a fuoco vivo, sfumate con vino bianco e proseguite la cottura per 30 secondi. Unite le verdure e fate insaporire per 1 minuto.
Tirate la pasta in una sfoglia spessa 1-2 mm. Tagliatela in quadrati di circa 8 cm di lato e cuoceteli in acqua bollente salata per un paio di minuti; scolateli su carta da cucina.
Disponete nei piatti un cucchiaio dell'intingolo con pesce e ortaggi, quindi un quadrato di pasta; ripetete l'operazione, alternando pesce e ortaggi con 3 quadrati di pasta per ciascun piatto. Completate con erba cipollina sminuzzata, un filo di olio e una macinata di pepe. →

STRASCINATI AL CRESCIONE CON CALAMARETTI

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g calamaretti da pulire
350 g semola di grano duro rimacinata
120 g crescione
aglio
prezzemolo
origano fresco
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale

Sfogliate il crescione, lessatelo in acqua bollente per 5 minuti, scolatelo e strizzatelo bene; ne otterrete circa 60 g. Frullatelo con 100 g di acqua.
Impastate la semola con il crescione frullato e un pizzico di sale, aggiungendo qualche cucchiaio di acqua, se l'impasto dovesse risultare troppo duro. Raccoglietelo in una palla, avvolgetelo nella pellicola alimentare e lasciatelo riposare per 30 minuti.
Pulite i calamaretti, tagliateli a pezzi e cuoceteli in una casseruola ampia con 1 spicchio di aglio, 20 g di vino bianco e 50 g di olio per 10 minuti, con il coperchio; alla fine eliminate l'aglio.
Infarinate il piano di lavoro; dividete l'impasto a pezzetti e lavoratelo sul piano, ottenendo dei filoncini del diametro di circa 3 mm; tagliateli con il coltello, ricavando dei cilindretti lunghi circa 4 cm; infarinateli leggermente e trascinateli sul piano di lavoro premendo con tre dita: otterrete così la tipica forma degli strascinati (o cavatelli lunghi).
Cuocete gli strascinati in abbondante acqua bollente salata, calcolando un paio di minuti da quando saranno venuti a galla.
Preparate un trito aromatico con una manciata di foglie di prezzemolo e un rametto di foglie di origano fresco.
Scolate gli strascinati nella casseruola dei calamaretti, unite il trito aromatico e fate insaporire per un paio di minuti prima di portare in tavola.

PACCHERI GRATINATI RIPIENI DI SGOMBRO

Impegno Facile
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g 20 paccheri
200 g filetti di sgombro puliti
50 g 2 fette di pancarré
20 g peperone rosso
3 pomodori ramati
1 cipolla bianca
Grana Padano Dop
origano
prezzemolo
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Cuocete i paccheri in abbondante acqua salata: per non romperli, non fate bollire l'acqua violentemente e mescolate delicatamente. Scolateli, conditeli con olio e lasciateli raffreddare.
Lavate i pomodori; tagliatene due a fettine spesse 5 mm e mezzo a pezzetti.
Frullate finemente il pancarré con 1 cucchiaino di origano e 1 cucchiaio di grana. Condite poi con 1 cucchiaio di olio.
Tritate la cipolla e fatela appassire in padella con 2 cucchiai di olio per un paio di minuti; salate.
Spezzettate i filetti di sgombro.
Tritate grossolanamente il peperone con una manciata di prezzemolo e unitelo alla cipolla; dopo 1 minuto sfumate con il vino e 2-3 cucchiai di acqua; portate a cottura a fuoco moderato per 3-4 minuti, finché il liquido non sarà evaporato. Unite infine lo sgombro e cuocetelo a fuoco medio-basso per 5 minuti circa, finché non inizierà a disfarsi; salate e pepate.
Distribuite su un tagliere per fare intiepidire; quindi tritate ricavando il ripieno per i paccheri. Conditelo con un filo di olio e amalgamate metà del pancarré.
Riempite ciascun pacchero con un paio di cucchiaini di farcia.
Disponete le fettine di pomodoro in una pirofila sormontandole leggermente, conditele con un filo di olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Distribuitevi sopra la farcia avanzata, i paccheri farciti e il mezzo pomodoro a pezzetti. Condite con un filo di olio e il pancarré rimasto; infornate in modalità grill per circa 4 minuti, finché i paccheri non avranno preso colore.

SPAGHETTI SCAMPI, FINOCCHIO E NOCCIOLE

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g 12 scampi
320 g spaghetti
20 g nocciole – 1 carota
1 gambo di sedano
1 scalogno – ½ finocchio
timo – prezzemolo
burro – erba cipollina
pane casareccio
vino bianco secco
liquore all'anice – sale
olio extravergine di oliva

Staccate tutte le teste degli scampi con le chele e spezzettatele. Cuocetele per 45 minuti dal bollore, in 3 litri di acqua con carota, scalogno e sedano a tocchi, un rametto di timo, un ciuffo di prezzemolo e uno spruzzo di vino; infine filtrate il brodo.
Sgusciate completamente 8 code di scampo; tenete le codine e un pezzetto di guscio nelle altre 4. Eliminate il budellino scuro.
Infilzate su 4 stecchi, per il lungo, le 4 code semisgusciate; tagliate a pezzetti le altre.
Sciogliete una noce di burro in una padella e rosolatevi per 1 minuto per parte le 4 code sugli stecchi; fatele intiepidire, poi sfilate gli stecchi.
Tostate in padella 2 fette di pane; conditelo poi con olio e sale, lasciatelo intiepidire e tagliatelo a pezzi.
Frullate le nocciole con il pane.
Cuocete gli spaghetti nel brodo di scampi filtrato.
Sciogliete in una padella 30 g di burro e rosolatevi per 1 minuto il finocchio tagliato a fettine, regolando di sale; unite il battuto di scampi e cuocete per un altro minuto; sfumate con uno spruzzo di liquore all'anice, accendete la superficie e fiammeggiate l'intingolo; unite 2-3 cucchiai di acqua di cottura degli spaghetti e qualche filo di erba cipollina sminuzzato, e spegnete.
Scolate gli spaghetti, trasferendoli direttamente nella padella con i finocchi, unite il pane alle nocciole e saltate tutto per 1 minuto.
Servite gli spaghetti, completando con gli scampi rosolati nel burro e altra erba cipollina sminuzzata.
Da sapere Conservate il brodo di scampi in cui avete cotto gli spaghetti (potete congelarlo): sarà buono per una zuppa o un risotto di mare.

IL PIANO DELLA LIBERTÀ

Una cena con tante portate, una ricetta che prevede numerose preparazioni e lo spazio che manca. Quante volte è capitato di allungare i tempi in cucina perché le pentole non stanno tutte contemporaneamente sui fuochi? Miele risolve il problema con KM 7897 FL, un piano di cottura a induzione dotato dell'innovativa superficie FullSurface, che permette di posizionare liberamente fino a sei pentole o padelle di qualsiasi dimensione, utilizzando tutto lo spazio del piano, e di regolare la potenza destinata a ciascuna in maniera indipendente. Dovete spostarle per fare spazio a un altro recipiente? Grazie al rilevamento intelligente, il piano di cottura trasferisce le stesse impostazioni nella nuova zona; e con la funzione TwinBooster si può convogliare la potenza di due zone di cottura in una singola area, per portare rapidamente a bollore l'acqua per la pasta o per scaldare velocemente l'olio per quel fritto di pesce così croccante, che strapperà un applauso ai vostri invitati. ● **WWW.MIELE.IT**

Il piano di cottura KM 7897 FL è controllabile da remoto grazie all'app Miele@mobile e con la funzione Con@ctivity 3.0 si può gestire la cappa direttamente dal piano cottura: la potenza si adegua automaticamente alle impostazioni del piano.

QUI NON C'È NULLA DI SBAGLIATO

Di errori diventati successi planetari ce ne sono tanti, solo uno però confessa nel nome la propria (geniale) pecca. Venite con noi al Bar Basso di Milano, covo di menti creative, per un drink impeccabilmente inesatto

DI **ANGELA ODONE**, FOTO **GUIDO BARBAGELATA**

oci che si rincorrono, risate, avventori fuori e dentro il locale, tintinnio di bicchieri che si incontrano per celebrare qualcosa e fruscio di cubetti di ghiaccio dentro shaker che si agitano incessantemente. Ecco il Bar Basso all'ora dell'aperitivo. Se non ci siete mai stati, è adesso il momento giusto per andare e fare un'esperienza, che è più di una bevuta, in un locale *à la page*. È un tuffo nella storia della miscelazione italiana alla scoperta del «vero» Negroni Sbagliato, e delle correnti creative che qui hanno trovato, fin dall'apertura, un punto di riferimento.

Maestro di cerimonie Maurizio Stocchetto, figlio del celebre Mirko, che dall'Hotel della Posta di Cortina, per una serie di fortunate coincidenze, decise di scendere alla conquista di Milano nel 1967. Erano gli anni in cui era possibile immaginare tutto con un certo ottimismo. Arte, moda, musica, design, pensiero filosofico e creativo esplodevano facendo sentire la propria voce più forte che mai. Maurizio è cresciuto osservando i mutamenti della società e del mondo attraverso il vetro dei bicchieri e il riflesso degli specchi. Ha una voce che è un velluto, un sorriso che non si smorza mai e le parole che pronuncia (scelte con molta ponderazione) rendono ogni suo racconto magnetico.

«Il '68 segna un discrimine singolare, irripetibile. Siamo a due passi da Politecnico e Università. Abbiamo respirato a pieni polmoni il potente soffio di novità e il buono di quegli anni peculiari: per artisti, designer, pittori, stilisti siamo stati e continuiamo a essere un punto di riferimento (per alcuni addirittura un ufficio). Il Negroni Sbagliato in un certo senso fu una conseguenza di questa apertura e rivoluzione di pensiero: tante donne cominciarono a frequentare il bar, cosa inimmaginabile prima. Vennero inseriti in carta drink più leggeri a base di bollicine come il Bellini e il Rossini. Quindi la bottiglia dello spumante era sempre a portata di mano. Un giorno mio papà, mentre preparava un Negroni davanti a un cliente, nella fretta, invece di afferrare la bottiglia del gin prese quella del brut. Conscio dell'errore proseguì nella preparazione pensando che non sarebbe stato male. Lo chiamò "Sbagliato", non lo bevve mai, ma creò anche lui, come gli artisti avventori del locale, la sua modesta opera d'arte». ■

UNA DRINK LIST CHE HA FATTO STORIA

Sbagliato

IMPEGNO FACILE
TEMPO 5 MINUTI
PER 1 PERSONA

bitter Campari – vermut rosso
spumante – arancia – ghiaccio
Disponete in una coppa ampia una fetta di arancia e qualche cubetto di ghiaccio. Versate in parti uguali bitter e vermut rosso, mescolate rapidamente e colmate con lo spumante.

Rossini

IMPEGNO FACILE
TEMPO 5 MINUTI
PER 1 PERSONA

6 cl Champagne o spumante
10 cl centrifugato di fragole
ghiaccio
Disponete in una flûte un cubetto di ghiaccio, poi versate lo spumante e colmate con il centrifugato di fragole. Si formerà una schiuma in superficie: se serve, spatolatene via un po' per poter aggiungere ancora del centrifugato fresco. Il cubetto di ghiaccio posizionato a metà altezza farà sì che i due composti si mescolino delicatamente e che la schiuma non si generi in modo troppo tumultuoso, rischiando di uscire dal bicchiere.

Scarabeo Semisecco

IMPEGNO FACILE
TEMPO 5 MINUTI
PER 1 PERSONA

2 cl vermut bianco
2 cl whisky – 2 cl vodka
1,5 cl bitter Select
1,5 cl Aperitivo Ginrosa
1 cl Pedrocchino – ghiaccio
scorza di arancia e di limone
1 ciliegia sotto spirito
Accomodate un grosso cubo di ghiaccio in una coppa molto grande. Versate tutti gli alcolici e mescolate delicatamente con un cucchiaino lungo. Decorate con una lunga scorza di arancia e una di limone e con una ciliegia sotto spirito infilzata su uno stecco.

Stampa

IMPEGNO FACILE
TEMPO 5 MINUTI
PER 1 PERSONA

2 cl vermut dry
7 cl vodka – 1 cl whisky
poche gocce di Galliano
poche gocce di bitter Campari
polvere di caffè
ghiaccio – arancia
Decorate il bordo di una coppetta da cocktail con una crusta di polvere di caffè: inumidite il bordo del bicchiere strofinandolo con una fetta di arancia, poi capovolgetelo in un piattino con polvere di caffè. Disponete nella coppetta un cubetto di ghiaccio e versate gli alcolici in questo ordine: vermut, vodka, whisky, Galliano e Campari. Unite 1 scorza di arancia; mescolate delicatamente schiacciando con il cucchiaino la scorza sul fondo del bicchiere, poi eliminatela.

Colonnello

IMPEGNO FACILE
TEMPO 5 MINUTI
PER 1 PERSONA

70 ml vodka
30 ml sherry Tio Pepe
ghiaccio
Raffreddate una piccola coppetta da cocktail. Raccogliete in un mixing glass con ghiaccio lo sherry e la vodka. Mescolate per alcuni secondi in modo che si raffreddino e si mescolino bene. Versate il drink nella coppetta fredda e servitelo con olive verdi a piacere.

In alto, Maurizio Stocchetto con lo Scarabeo Semisecco nel calice XL (alto 31 cm) che potete trovare solo al Bar Basso, dove tutti i bicchieri sono stati disegnati da Mirko Stocchetto, dopo diverse prove per ottenere forme originali, ma pratiche e resistenti, visto l'uso intensivo. Nelle pagine di apertura, il Negroni Sbagliato e una delle due sale del bar, in gergo «la stalla» per via dell'appendiabiti che sembra abbia una mangiatoia alla base. I particolarissimi lampadari Welles di Gabriel Scott sono stati installati in occasione dell'edizione 2018 del Salone del Mobile e poi lasciati dai designer canadesi in «esposizione permanente», perché troppo pesanti da smontare e rispedire oltreoceano.

LA MIA VITA È UN PICNIC

Cultore del disegno e delle forme degli oggetti, rifiuta e «destruttura» le formalità, soprattutto a tavola. Per costruire bisogna decostruire: ecco a voi il designer Gian Paolo Venier nella nostra cucina

DI **ANGELA ODONE**, FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **CAMILLA GIAGINTI**

Lampade impalpabili come bolle di sapone, tessuti sognanti, tavole alle quali vorreste essere invitati, sedute accoglienti come un abbraccio, specchi a cui rivolgere le domande più ineffabili. *Interior* o *exterior*, non c'è ambito del design, luogo o materiale con cui Gian Paolo Venier non si sia misurato. E la cucina è forse uno di quelli in cui si sente più a suo agio. Proprio adesso sta progettando la sua nuova casa e possiamo stare certi che lo spazio dedicato ai fornelli non sarà relegato in un angolo, tutt'altro. Appassionato viaggiatore, nato a Trieste, cresciuto tra Venezia, Londra e New York, vacanziere «grecista» convinto, ama raccogliere spunti ovunque, non solo per i suoi progetti, ma anche per le sue ricette. Che porta in tavola tutte insieme, così non deve allontanarsi dai suoi ospiti per cucinare, e il dialogo e la condivisione fluiscono senza interruzioni, con semplicità. «La cucina è vita, pensiero, cultura, amore», dice Gian Paolo Venier, «e la sintesi più genuina di tutto questo per me è il picnic, perché è un modo di mangiare liberato dalle costrizioni (costruzioni) della tavola, in cui l'estro e l'immaginazione si possono esprimere al massimo». ■

SPUNTINO TRICOLORE

Impegno Medio
Tempo 1 ora
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g barbabietola cotta al forno
480 g barba di frate ben pulita
400 g zucchine
320 g baccalà dissalato
200 g ceci lessati
4 uova
1 limone in salamoia
finocchietto selvatico
aneto – timo limone
sale Maldon affumicato
aceto – sale – pepe
olio extravergine di oliva

Mondate le zucchine, tagliatele a listerelle e rosolatele in padella con un filo di olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Cuocete sulla fiamma media bagnando con un paio di cucchiai di acqua per renderle un po' cremose. Aggiungete alla fine i ceci lessati e insaporiteli brevemente.
Raccogliete il baccalà in una casseruola con un filo di olio, un ciuffo di aneto e un paio di cucchiai di acqua, coprite e lasciate stufare per una decina di minuti o fino a quando non si sarà sfaldato.
Unite i tocchi di baccalà ai ceci e alle zucchine, salate, pepate e completate con aneto tritato. Distribuite in quattro vasetti adatti al trasporto.
Cuocete al vapore la barba di frate per 5-7 minuti.
Preparate le uova in camicia: in una casseruola di acqua fremente acidulata con un paio di cucchiai di aceto create un vortice e versate al centro un uovo sgusciato alla volta, facendolo scivolare da un piattino; lasciatelo cuocere finché l'albume non si sarà rappreso intorno al tuorlo.
Formate quattro nidi di barba di frate all'interno di quattro vasetti adatti al trasporto, accomodatevi le uova in camicia e completate con fiocchi di sale Maldon e foglioline di timo limone.
Tritate finemente un ciuffo generoso di finocchietto e mescolatelo con la barbabietola ridotta a dadini.
Tagliate il limone in salamoia a dadini, unitelo alla barbabietola e condite con olio e pepe. Distribuite in quattro vasetti adatti al trasporto.
Completate a piacere lo spuntino tricolore con grissini, pane casareccio, cracker.

Nella pagina accanto Gian Paolo Venier mentre posa sul nostro set. È partner di Studio Otto di Paola Navone, insieme a Domenico Diego e Cristina Pettenuzzo.

Bicchieri e caraffa **Siru Lighting** di vetro di Murano collezione Picnic, vaso di ceramica bianca e nera **Meltemi** per **Kerameio**, tessuto **Abitex** con stampa **Vienna straw**, tutto disegnato da **Gian Paolo Venier**; vasetti di vetro delle preparazioni **Weck**.

LA VIRTÙ DEL TEMPO

*All'***Aceto Balsamico Tradizionale** *servono almeno dodici anni di invecchiamento in piccole botti per ottenere la certificazione Dop di Modena o di Reggio Emilia. Venticinque per l'Extravecchio. Ma ne basta una goccia per esaltare una pietanza*

DI **CARLO OTTAVIANO**, FOTO **MASSIMO BIANCHI**

Se non proprio una religione, per alcuni è la sintesi del senso della vita. Massimo Bottura, il più noto degli chef italiani nel mondo, nell'aceto balsamico tradizionale trova «un insegnamento fondamentale: saper crescere lentamente, coltivando la pazienza come virtù. Esaltare il passare dei giorni senza mai perdersi nella quotidianità. *Festina lente*, procedere con calma ma con pensieri veloci, verso i propri obiettivi». A Modena, scherzando ma non troppo, dicono che i tempi sono così lunghi che inevitabilmente invecchia più il produttore del prodotto. Oltre lo scorrere dei mesi e degli anni, altri ingredienti per raggiungere la perfezione sono la modalità di cottura del mosto, l'essenza del legno e la dimensione delle botticelle, il microclima dell'acetaia, la qualità delle uve. E, naturalmente, il saper fare del produttore. Questo il mix del misterioso processo evolutivo microbiologico che esalta gli elementi aromatici, l'intensità olfattiva, l'armonia fra il dolce e l'agro.

RICONOSCERLO

Che si tratti di «oro nero» lo dimostra anche il prezzo iniziale nelle acetaie di Modena e Reggio Emilia (le uniche due province a poter vantare il riconoscimento Dop): tra i 500 e i 1000 euro al litro. Il colore è bruno scuro. La densità è simile a quella di uno sciroppo scorrevole. Il profumo è complesso, penetrante e persistente, con punte di gradevole acidità. Ugualmente, il sapore è allo stesso tempo dolce e agro, perfettamente equilibrato, vellutato sulla lingua. Al momento dell'acquisto, l'indicazione più chiara è la bottiglietta da 100 ml. A Modena è un'ampolla a forma sferica, in vetro trasparente massiccio e con base rettangolare; la firmò nel 1979 l'allora giovane designer automobilistico Giorgetto Giugiaro. Quella di Reggio Emilia è a forma di tulipano. L'Aceto Balsamico Tradizionale Dop ha almeno dodici anni; l'Extravecchio ha goduto di un invecchiamento non inferiore ai venticinque anni. A Modena ha la capsula d'oro, a Reggio Emilia il bollino oro sul vetro.

VALORIZZARLO

Liberi tutti di usarlo come straordinario dissetante mescolato con l'acqua o digestivo a fine pasto, com'era d'uso nei secoli passati. A noi piace suggerirlo come versatile ingrediente in cucina e non semplice condimento. «Basta una goccia per cambiare i connotati di un piatto intero», testimonia Massimo Bottura. A condizione di rispettare la regola essenziale: si usa crudo in abbinamento con affettati, carni bollite, verdure lessate, formaggi stagionati. Tocco esclusivo sul gelato e i dessert. Per quanto riguarda l'anzianità, il tradizionale di dodici anni è più indicato sui piatti grassi. ■

LA CARTA D'IDENTITÀ

— DOVE NASCE **Modena e Reggio Emilia.**

— INGREDIENTE **mosti solo da uve di vitigni locali.**

— COLORE **bruno scuro.**

— PROFUMO **intenso, penetrante e persistente.**

— SAPORE **dolce e agro in grande equilibrio.**

— CONSISTENZA **viscoso e vellutato sulla lingua.**

— ETÀ/INVECCHIAMENTO **almeno 12 anni; 25 per l'Extravecchio.**

— CONFEZIONI **bottigliette da 100 ml con contrassegno numerato. Ampolla sferica con base rettangolare a Modena; a forma di tulipano a Reggio Emilia.**

— PREZZO **da 50 euro.**

— USO **a crudo (salvo rare eccezioni).**

— CONSERVAZIONE **a temperatura ambiente in bottiglietta ben chiusa.**

SALUMERIA
COME UNA VOLTA

è sempre stata la bottega per eccellenza, la tappa fissa della spesa della settimana, il posto dove trovare i salumi e i formaggi giusti e tante altre prelibatezze scelte con cura dal salumiere di fiducia. Oggi come un tempo, Iper La grande i offre in tutti i suoi ipermercati un banco dei salumi fornitissimo, con il meglio della norcineria nazionale e autentiche rarità. Nel vasto assortimento, almeno sei tipi di prosciutto cotto, sei di prosciutto crudo, e poi bresaole, pancette, salami... ma soprattutto salumieri esperti e sempre pronti a raccontare ai clienti le peculiarità di ogni prodotto. Dal nostro prosciutto cotto di filiera certificata come il Prosciutto Cotto di Alta Qualità Patto Qualità Iper alle specialità locali, che si trovano solo nei punti vendita di prossimità. Un esempio? Il Salame di Varzi, che arriva da un produttore vicino a Iper Montebello. ● **WWW.IPER.IT**

Sono oltre 300 i formaggi che si trovano in ogni punto vendita Iper. Grandi nomi, ma soprattutto presidi Slow Food, prodotti DOP ed eccellenze della tradizione come i formaggi trentini di malga, la burrata e la stracciatella pugliese e una selezione di formaggi dal mondo per andare alla scoperta di nuovi gusti.

NAPOLI È MILLE SAPORI

Il menù estivo che ci ha preparato Sara Foschini è un viaggio nella sua solare città. Tra confortevoli piatti di famiglia e una rara parmigiana (da mangiare anche fredda)

DI **SARA TIENI**, FOTO **VALERIA BISMAR**

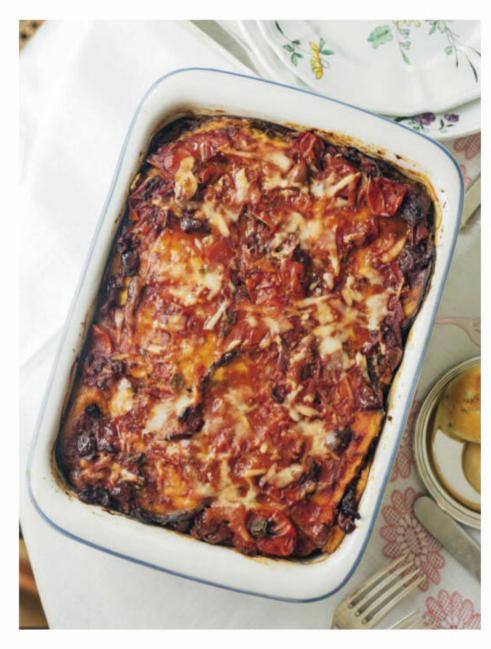
Arrivare a casa di Sara Foschini è come essere trasportati dal centro di Milano, dove vive con il marito e due figli, al calore della sua Napoli. Ingegnere, meneghina d'adozione, Sara è stata scelta da noi di *La Cucina Italiana* per una immersione nella cucina partenopea, di cui lei è vivace e contemporanea custode. Ci accoglie nella sua bella cucina a vista, tutt'uno con la grande zona living. «È il mio regno», spiega. «Tutti gli altri spazi sono occupati dai bambini, Vittorio e Filippo. Ne volevo uno per me, per poter cucinare e nello stesso tempo stare in compagnia con gli ospiti. Adoro ricevere, ma al massimo sei persone alla volta. Il tavolo ideale? Rotondo, perché annulla le distanze».

Si comincia con gli sfizi ovvero gli antipasti: polpettine fritte preparate con ricotta di bufala, tonno, limone e zenzero, cavallo di battaglia della padrona di casa. Dal frigo escono i salumi, che arrivano da Guardia Sanframondi (Benevento). «Li uso anche per le merende dei bambini». Con le friselle, fanno parte del mitico «pacco da giù» inviato da papà Vittorio. «Ancora oggi sceglie il suo maiale e se lo fa allevare: è lui il vero gastronomo di casa», ci svela Sara mentre affetta dei pomodorini del piennolo. «Hanno un sapore fenomenale: rosolateli appena in padella e usateli per condire dei semplici spaghetti aglio e olio: potrete servirli anche a un re».

Dal forno esce una parmigiana di baccalà altrettanto principesca. «Ho scelto un menù completamente campano composto da tipici piatti estivi che noi, da tradizione, serviamo anche freddi».

La parmigiana di baccalà, spiega, è un piatto antico di casa, tipico di Napoli. «Lo faceva mia nonna Serafina, ora è raro trovarlo. Lei sosteneva che il baccalà fosse un pesce per i poveri, ma così versatile da non sfigurare su nessuna tavola. Il mio segreto? Immergere le melanzane a fettine in acqua e ghiaccio per un quarto d'ora e poi passarle nella farina senza asciugarle, quindi friggerle subito: in questo modo non si sfilacceranno».

Il gattò di patate rappresenta invece il conforto e la tenerezza: viene consumato in ogni stagione e inserito dai ristoranti nei menù per i bambini. A base di patate, è arricchito di volta in volta di ingredienti della tradizione: provola, affumicata o meno, salame o prosciutto. «Io lo accompagno con quelli che noi chiamiamo peperoncini verdi o friggitelli. La tradizione vuole quelli di Sarno, fritti interi. Si finiscono con un sugo di pomodoro fresco di Sorrento o un ciliegino, qualche foglia di basilico, e sono anche un ottimo condimento per la pasta».

Tutto è pronto per il pranzo, che viene servito in piatti di ceramica in stile Lodi dipinti a mano, apparecchiati su una tovaglia ricamata a mano dalla suocera di Sara. «Ne ho di bellissime anche di mia madre, fine ricamatrice. Con queste porcellane trovo siano un connubio perfetto tra due regioni e talmente belle da essere sempre contemporanee». ■

Parmigiana di baccalà

IMPEGNO MEDIO TEMPO 50 MINUTI PER 4 PERSONE

2 kg di melanzane viola – 650 g di baccalà dissalato 200 g Provolone del Monaco Dop – 150 g di olive di Gaeta snocciolate – 3 barattoli di pomodorini ciliegia 20 g di capperi sotto sale dissalati – Parmigiano Reggiano Dop olio di arachide – farina 00 – aglio – sale – olio extravergine

Preparate il sugo: in una padella rosolate 1 spicchio di aglio in un velo di olio extravergine, versate poi le olive, i capperi e i pomodorini; salate e cuocete per una decina di minuti. Tagliate a fette nel verso della lunghezza le melanzane. Immergetele in una ciotola con acqua fredda e ghiaccio per 10 minuti: l'acqua ghiacciata darà turgore alle melanzane permettendo di tagliarle più facilmente a fine cottura senza che si sfilaccino. Infarinate le melanzane senza asciugarle e friggetele in olio di arachide bollente; quando saranno dorate disponetele su carta da cucina. Sbollentate il baccalà in acqua bollente non salata per 3-4 minuti, scolatelo e, appena possibile, sfaldatelo; fate questa operazione poco tempo prima della composizione della parmigiana per evitare che i pezzi di baccalà si asciughino. Componete la parmigiana alternando gli strati: sul fondo uno strato di sugo, poi le melanzane, a seguire i pezzi di baccalà e il provolone del monaco, grattugiato in scaglie grandi; coprite con uno strato di sugo e melanzane; ripetete il procedimento fino a esaurire gli ingredienti. In ultimo aggiungete una spolverata di parmigiano grattugiato. Infornate, nel forno già caldo, 180 °C per 20 minuti circa.

In alto, Sara finisce il suo babà con la bagna al rum. Sopra, da sinistra, peperoncini verdi fritti con pomodorini e basilico fresco, serviti anche insieme con il tradizionale gattò di patate; polpettine di ricotta di bufala, limone e zenzero. Nella pagina di apertura, la parmigiana di baccalà. Trovate le altre ricette di Sara Foschini sul sito *lacucinaitaliana.it*

130 YEARS
1892 - 2022
HAUSBRANDT
TRIESTE 1892

GIUGNO 2022

RICETTARIO

LA CUCINA ITALIANA

RICETTE **PATRIZIA CRAPANZANO**, **VALENTINA MICIELI**, **JOËLLE NÉDERLANTS**, **WALTER PEDRAZZI**
CARTA DEGLI ABBINAMENTI **VALENTINA VERCELLI**, TESTI RICETTE **MARIA VITTORIA DALLA CIA, LAURA FORTI**, **VALENTINA VERCELLI**, FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

ANTIPASTI

'70 – *Cocktail di gamberi*

Cestino del pane della mousse di tonno, ciotoline di ceramica a forma di uova, piatti del cocktail di gamberi e antipastiera di ceramica **Fleamarket Milano**, posate **Carl Pott** e tovaglia anni Settanta **Ken Scott** collezione privata; piatto e ciotola della mousse **Rosenthal**, tovaglietta americana e tovagliolo **Twist and Shout**.

'60 – *Mousse di tonno, melone e ortaggi*

Piatti e bicchieri **Seletti**, forchettina **Sambonet**, coffee table The happy Room disegnati da Cristina Celestino per **Fendi**.

'90-2010 – *Tre crudi di mare*

SESSANT'ANNI BELLI E BUONI

Una sfilata dei piatti-simbolo che hanno fatto e fanno la storia della cucina italiana. Reinterpretati per voi dai cuochi della nostra redazione DI **FIAMMETTA FADDA**

Il primo segnale del salto di qualità nell'aspirazione ad assaggiare piatti inimmaginabili in una trattoria fu il Savarin di riso di Mirella Cantarelli: una preparazione di alta cucina accompagnata da grandi vini francesi in un'osteria tra le nebbie della pianura parmense, a Samboseto. Poco dopo, sono gli anni Sessanta, gli italiani, guidati dalle nascenti guide gastronomiche, percorrono centinaia di chilometri per il piacere di sedere in un ambiente arredato dai protagonisti dell'«arte come mestiere», come il designer Bruno Munari definiva il suo lavoro; di essere serviti con stile; di assaggiare cibi raffinati. Non più i piatti degli anni Cinquanta, ma la sciccheria degli gnocchi gratinati di semolino, tanto più sofisticati della teglia di lasagne di dieci anni prima.

Poi la svolta. Nella primavera del 1977, a Sanremo, si sfidano in singolar tenzone Gualtiero Marchesi e Giorgio Gioco del Dodici Apostoli di Verona con un pranzo che metteva a confronto le virtù della cucina tradizionale e quelle della nascente «nuova cucina», improntata al decalogo francese della Nouvelle Cuisine. Vinse Marchesi e la rivoluzione. Una rivoluzione, di cui in parte già avevamo i principi nel nostro DNA, che genera una nuova forma di comunicazione tra il bello e il buono nella proporzione tra la circonferenza del piatto e la porzione individuale. Ed è la nascita del food design.

Arrivano gli anni Ottanta. I cuochi italiani, ormai usciti dal provincialismo, viaggiano, assorbono, sperimentano, inventano. E la divaricazione dell'evoluzione a tavola aumenta. Da un lato c'è la cucina raffinata ma tradizionale di Nadia Santini al Pescatore a Canneto sull'Oglio, dall'altro i Vissani e i Pierangelini, capostipiti del filone che crea e provoca con combinazioni a prima vista azzardate, ma che pochi anni dopo, con lo spagnolo Ferran Adrià, troveranno spiegazione nei laboratori scientifici. Nasce la «Nuova Cucina Italiana», che riassume in sé tutti gli elementi del suo prestigio gastronomico: la tipicità ridosata e ricomposta, il percorso dal prodotto alla ricetta e non viceversa, la freschezza, la leggerezza. Alcuni di quei piatti entrano nella storia della nostra tavola e sopravvivono sotto forma di copie o varianti diventando i «nuovi classici» degli anni Novanta. Poi l'universo gastronomico diventa un fenomeno di moda e gli stili, gli ingredienti, l'integrazione delle tradizioni a livello planetario si moltiplicano. Ora possiamo scegliere tra un sushi tradizionale e un sushi alla milanese, tra un'anguilla allo spiedo e un'anguilla laccata. È la gastronomia dello stato d'animo: libera, ispirata, giocosa. Tra piatti diventati di moda e piatti che non ne sono mai usciti; tra la cena dallo star chef e quella alla trattoria veloce, elegante, non cara. Finalmente buon gusto e gusti buoni coincidono.

I NOSTRI CUOCHI

PATRIZIA CRAPANZANO
Da circa un anno è la cuoca del San Maurì, a Milano. Dopo un precocissimo esordio in cucina ha fatto esperienza all'estero, conquistando gli spagnoli di Barcellona con il suo locale di sola pasta fresca. Ci ha convinto la sua interpretazione del cocktail di gamberi.

VALENTINA MICIELI
Comincia la sua carriera come cake designer, lavorando poi alla celebre pasticceria milanese Martesana. Ha rifatto la Torta dei Campioni, apparsa sul nostro numero di Natale e ci ha spedito una foto, conquistandoci. Deliziosa la sua versione del consommé gelée.

JOËLLE NÉDERLANTS
La responsabile della nostra cucina, pasticciera nell'anima, è anche una elegante ideatrice di piatti salati. Nel gelato di avocado rivisita con ironia un classico degli anni Ottanta: provatelo e rimarrete sorpresi dalla delicata freschezza.

WALTER PEDRAZZI
Da più di trent'anni collabora con il nostro giornale. Docente di cucina, profondo conoscitore della gastronomia e instancabile sperimentatore, si dedica a divulgazione, consulenza e formazione. La sua esperienza è stata fondamentale per definire le scelte di questo ricettario.

Piatti **Rosenthal**, posate **Sambonet**.

'80-90 – *Gelato di avocado all'aceto balsamico*

LE MISURE A PORTATA DI MANO

Semplificate il lavoro in cucina: eliminate la bilancia e dosate liquidi e ingredienti in polvere con tazze, bicchieri e cucchiai. Guardate la nostra tabella **a pag. 127**

COCKTAIL DI GAMBERI

È uno dei primi esempi di ghiottoneria dissimulati sotto l'eleganza formale. Al posto dell'antipasto di salumi misti, negli anni Settanta c'è una portata individuale presentata nella coppa di cristallo, con la preziosità dei crostacei mignon e il tocco internazionale del ketchup.

Cuoca Patrizia Crapanzano
Impegno Facile
Tempo 2 ore

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

200 g passata di pomodoro
100 g maionese
50 g zucchero
20 g zenzero fresco
18 gamberi medi
1 arancia
1 scalogno
1 limone
uova di salmone e di lompo
Tabasco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Sbucciate lo scalogno e affettatelo; pelate anche lo zenzero e tritatelo; soffriggeteli insieme in una casseruola con un filo di olio per 2-3 minuti, quindi unite la passata di pomodoro e 20 g di acqua. Aggiungete lo zucchero e un pizzico di sale e fate cuocere per circa 1 ora e 30 minuti, aggiungendo, verso fine cottura, il succo di ½ arancia e uno spruzzo di Tabasco.
Passate al setaccio la salsa, per renderla più liscia, e lasciatela raffreddare, ottenendo un ketchup all'arancia.
Mescolate questo ketchup con la maionese, per creare una salsa «rosa» dal colore acceso.
Sgusciate i gamberi, eliminando le teste e lasciando solo la parte terminale della coda.
Aprite i corpi per il lungo, eliminate il filetto bruno e conditeli con un pizzico di sale, pepe, uno spruzzo di succo di arancia e scorza di limone grattugiata.
Distribuite la salsa nelle tradizionali coppe e adagiatevi i gamberi.
Completate con uova di salmone e di lompo a piacere.
Da sapere Sgusciate i gamberi e preparateli mentre cuocete la salsa per il ketchup, copriteli e conservateli in frigorifero. Conditeli solo al momento di servirli.
Ieri e oggi Gamberi crudi anziché gamberetti cotti, come si usava in origine. La salsa rosa, ottenuta con un ketchup fatto in casa, ha una nota di arancia, che richiama il condimento dei gamberi, ulteriormente rinfrescati dalla scorza di limone. L'inedita aggiunta di uova di salmone e di lompo dà sapidità e colore.

MOUSSE DI TONNO, MELONE E ORTAGGI

Cuoca Valentina Micieli
Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

240 g tonno sott'olio sgocciolato
220 g ricotta
100 g carote
100 g gambi di sedano

100 g cetrioli
50 g olive verdi snocciolate
40 g acciughe sott'olio
½ melone
limone – pepe

Mescolate il tonno con la ricotta, insaporite con le acciughe, 1 cucchiaio di succo di limone e una macinata di pepe; frullate tutto, ottenendo una mousse.
Tritate grossolanamente le olive e incorporatele alla mousse.
Mondate le verdure e tagliatele a bastoncini; sbucciate il melone, eliminate i semi e tagliatelo a fettine sottili.
Servite la mousse di tonno con il melone e le verdure, completando a piacere con un filo di olio extravergine di oliva.
Ieri e oggi Abbiamo sostituito la maionese della mousse originale con la ricotta ed eliminato il sale, affidando alle acciughe e alle olive la nota di sapidità. Per un abbinamento fresco e più leggero, ortaggi e melone al posto dei crostini di pane.

TRE CRUDI DI MARE

Cuoco Walter Pedrazzi
Impegno Medio
Tempo 45 minuti più 1 ora di marinatura

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

170 g 1 filetto di spigola adatto per il consumo da crudo
120 g tonno adatto per il consumo da crudo (in carpaccio)
8 gamberi rossi
3 frutti della passione
2 avocado
chips tipo nuvole di drago
maionese
basilico
limone
peperoncino
lime
olio extravergine di oliva
zucchero – sale

Tagliate a metà i frutti della passione, estraete la polpa con un cucchiaio e filtratela in un passino, aiutandovi con un goccio di acqua (conservate i semi).
Togliete le lische al filetto di spigola, spellatelo ed eliminate la parte ventrale; affettatelo sottile con la lama di piatto; distribuite le fettine in un piatto, in un solo strato; salatele e irroratele con il succo di frutto della passione coprendole a filo, coprite con la pellicola e fate marinare in frigorifero per 1 ora.
Sgusciate le code dei gamberi, tritatele grossolanamente, conditele con sale e zucchero, mescolate, coprite con pellicola e ponete a marinare in frigo per 1 ora.
Preparate 4 «millefoglie» di tonno e avocado: dentro un anello da 5 cm formate una pila alternando 4 fettine di tonno e 4 di avocado, cominciando dal tonno; condite alla fine con poche gocce di limone.
Frullate 30 g di foglie di basilico con 50 g di olio extravergine, sale e 2 cucchiai di succo di frutto della passione.
Emulsionate 2 cucchiai di olio con 1 cucchiaio di limone, peperoncino e sale.
Componete i piatti con 1 millefoglie, completata con un ciuffo di maionese e scorza di lime grattugiata; 1 cucchiaino di tartare di gamberi servito in una nuvola di drago e condito con citronnette al limone; fettine di spigola marinata con la salsa al basilico e qualche seme di frutto della passione.
Da sapere Per sanificare in casa il pesce da mangiare crudo, disponete in una placchetta i filetti puliti e spellati, i tranci e le code dei crostacei sgusciate, sigillate con la pellicola e ponete in freezer per 24 ore. Scongelate poi in frigo per 8 ore prima del consumo.
Ieri e oggi La moda del pesce crudo è iniziata in Italia negli anni Ottanta (il pioniere fu Alberto Ciarla, a Roma). Tra i protagonisti la spigola, pescata e non di allevamento, tenuta in grande pregio e servita spesso in carpaccio con pepe rosa e salse. Da allora in poi fu un crescendo di popolarità per tartare e carpacci di mare, salmone marinato alla nordica (gravelax, con sale e zucchero), e poi sashimi e sushi giapponese, per finire con il ceviche sudamericano. In questa nostra ricetta, con una pietanza così essenziale, abbiamo giocato solo su salse e marinature, e sulla composizione.

Cocktail di gamberi *pag. 52*

Vanno d'accordo anche a livello cromatico il cocktail di gamberi e il **Franciacorta Rosé**. Il Brut di Castello Bonomi è un Pinot Nero in purezza equilibrato, con piacevoli profumi di **frutti di bosco**. *29 euro, castellobonomi.it*

Mousse di tonno *pag. 52*
Tre crudi di mare *pag. 53*

Non c'è niente di meglio di una bollicina fragrante per la delicatezza della mousse. Il **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut** di Ponte1948, morbido e **vellutato**, con profumi di fiori di prato e agrumi, sta bene anche con i crudi di mare. *9 euro, ponte1948.it*

GELATO DI AVOCADO ALL'ACETO BALSAMICO

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 45 minuti più 1 ora per il gelato
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g cetrioli carosello
500 g avocado maturi
lime
Parmigiano Reggiano Dop
aceto balsamico tradizionale di Modena Dop
sale
pepe

Pelate i cetrioli, eliminate le estremità e tagliateli a rondelle; sbucciate gli avocado, eliminate il nocciolo e tagliateli a pezzi; frullate i cetrioli e gli avocado con due prese di sale, 50 g di succo di lime e una macinata di pepe. Trasferite il composto in una gelatiera e preparate il gelato.
Disponete su un foglio di carta da forno 8 cucchiaini di parmigiano grattugiato, compattandolo in forma di cialdine; infornate in un forno a microonde alla massima potenza per 1 minuto e 30 secondi.
Distribuite il gelato nelle coppette e servitelo con 1 cucchiaio di aceto balsamico tradizionale di Modena e le cialdine di formaggio.
Ieri e oggi L'avocado alla vinaigrette è diventato un giocoso gelato: servito con l'aceto balsamico e le cialdine di parmigiano, sembra una coppetta al pistacchio con il cioccolato fuso. I cetrioli carosello sono dolci, rinfrescanti e molto digeribili.

PRIMI

Forchetta delle pennette **Sambonet**, fondo di tessuto **Lo Studio**; piattini degli gnocchi **Fleamarket Milano**, tovaglia collezione privata.

’80 – *Pennette salmone e vodka*

'70-80 – *Gnocchi di semolino con gli asparagi*

'70 – Consommé gelé vegetale

Macina pepe ES18 e macina pepe ES19 di Ettore Sottsass e formaggiera 5071 del consommé **Alessi**, sottopentola **Bitossi Home**, forchetta **Sambonet**, fondo di tessuto **Lo Studio**; piatti fondi con decoro arancione del consommé **Fleamarket Milano**, cucchiai **Carl Pott**, bicchieri **Iittala**, tovaglia **Ken Scott**, collezione privata.

'80 – *Risotto con le fragole*

PENNETTE SALMONE E VODKA

La nobilitazione della pasta, simbolo della cucina popolare, è riassunta in questo piatto attribuito a un ristorante di Bologna. Un formato elegante da gestire, un prodotto raro e costoso come il salmone, ammorbidito dalla panna e sottolineato dall'esotismo della vodka. Si flambava al tavolo, davanti ai commensali.

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **400 g pomodorini gialli**
- **320 g pasta tipo pennette**
- **200 g salmone affumicato**
- **100 g panna fresca**
- **100 g yogurt greco**
- **vodka**
- **lime**
- **erba cipollina**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**
- **pepe**

Tritate grossolanamente il salmone affumicato e marinatelo per 30 minuti con 4 cucchiai di vodka, 2 cucchiai di succo di lime, 2 cucchiai di yogurt greco e una decina di fili di erba cipollina tagliuzzati.
Formate delle piccole polpettine con il composto di salmone.
Cuocete le pennette in acqua bollente salata, scolandole 1-2 minuti prima rispetto ai tempi riportati sulla confezione; conditele con un filo di olio, stendetele su un vassoio e lasciatele raffreddare.
Lavate i pomodorini, tagliateli a metà e cuocetene 300 g in una padella con 3 cucchiai di olio e una presa di sale per 3 minuti. Frullateli e setacciateli, ottenendo una salsa.
Tagliate a pezzetti i pomodorini rimasti e marinateli con 1 cucchiaio di vodka e un pizzico di sale per 30 minuti.
Montate la panna con un pizzico di sale e una macinata di pepe; amalgamatela delicatamente prima con lo yogurt greco, mescolando dal basso verso l'alto, quindi con metà della salsa di pomodorini gialli, ottenendo una crema.
Condite la pasta con la crema e completate con le polpettine di salmone, la salsa di pomodorini rimasta e i pomodorini marinati; insaporite con una macinata di pepe e qualche filo di erba cipollina sminuzzata e portate in tavola.
Ieri e oggi In questa nuova versione estiva le celebri pennette sono state alleggerite eliminando il burro e sostituendo parte della panna con lo yogurt.

GNOCCHI DI SEMOLINO CON GLI ASPARAGI

Cuoca Valentina Micieli
Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **1 litro latte**
- **500 g asparagi**
- **250 g semolino**
- **50 g formaggio pecorino romano**
- **25 g burro**
- **noce moscata**
- **zafferano in polvere**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Portate a bollore la metà del latte con la metà del burro, una presa di sale e noce moscata grattugiata; versate la metà del semolino a pioggia e amalgamatelo con una frusta; cuocete continuando a mescolare per 3-4 minuti, finché non si sarà rappreso.
Ripetete l'operazione con il latte, il burro e il semolino rimasto, unendo, oltre al sale e alla noce moscata, anche 1 bustina di zafferano.
Stendete il semolino bianco e il semolino giallo tra due fogli di carta da forno con un matterello, a uno spessore uniforme di circa 1 cm. Lasciate raffreddare.

TAGLIARE GLI GNOCCHI

Inumidite la pagina inferiore della carta da forno per farla aderire al piano. Ponetevi l'impasto, spianatelo con una spatola umida, poi copritelo con altra carta da forno e stendetelo; eliminate la carta e ricavate dei fiori. Più pratico il modo tradizionale: l'impasto si modella a salame e, una volta rassodato, si taglia a rondelle.

Tagliate il semolino bianco e il semolino giallo con dei tagliapasta a forma di fiore, di differenti grandezze. Trasferite i fiori di semolino in una teglia rivestita con carta da forno, spennellateli con poco olio, conditeli con il pecorino romano grattugiato e infornate in modalità grill sul ripiano più alto, alla massima temperatura del forno per 5 minuti.
Pelate gli asparagi e tenete da parte le punte.
Sbollentate i gambi in acqua salata per 6-7 minuti; scolateli e raffreddateli in acqua ghiacciata. Frullateli con 1 cucchiaio di olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe, ottenendo una crema.
Sbollentate le punte degli asparagi in acqua salata per 2-3 minuti, scolatele, raffreddatele in acqua ghiacciata, asciugatele delicatamente su carta da cucina e conditele con olio e sale.
Disponete la crema di asparagi nel piatto di portata, adagiatevi i fiori di semolino e completate con le punte tagliate a metà. Insaporite con una macinata di pepe e servite.
Ieri e oggi Abbiamo abbassato le dosi di burro ed eliminato le uova per rendere la ricetta più leggera. Gli gnocchi a forma di fiori colorati, serviti su un «prato» di asparagi, piaceranno anche ai bambini.

CONSOMMÉ GELÉ VEGETALE

Cuoca Valentina Micieli
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti più il raffreddamento
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 300 g **pomodorini colorati**
- 3 g **agar agar**
- 2 **patatine novelle**
- 1 **carota**
- 1 **cipolla rossa**
- 1 **gambo di sedano**
- 1 **finocchio**
- **coriandolo fresco**
- **finocchietto**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale affumicato in fiocchi**
- **sale**
- **pepe**

Lavate e mondate le patatine novelle, la carota, la cipolla, il gambo di sedano e il finocchio e cuoceteli per 1 ora in 1 litro di acqua aromatizzata con una manciata di foglie di coriandolo e qualche ciuffetto di finocchietto.
Filtrate il brodo, unite l'agar agar e riportate sul fuoco fino al bollore, regolando di sale.
Distribuitelo in 4 piatti fondi e lasciate raffreddare a temperatura ambiente, quindi riponete in frigo finché non si sarà rassodato.
Lavate bene i pomodorini, tagliateli in bocconcini di uguale grandezza e distribuiteli sul consommé gelée.
Frullate una manciata di foglie di coriandolo con 50 g di olio e distribuite il condimento sui pomodorini. Completate con fiocchi di sale affumicato e una macinata di pepe.
Ieri e oggi Riproposto in chiave vegetale,anzi vegana, questo consommé vecchio stile diventa un primo piatto lieve e rinfrescante oppure un antipasto, ideale per aprire i pranzi dei giorni più caldi meravigliando i commensali.

RISOTTO CON LE FRAGOLE

Cuoco Walter Pedrazzi
Impegno Medio
Tempo 1 ora
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 g **riso Carnaroli**
- 300 g **fragole**
- 100 g **porro**
- **brodo vegetale**
- **vino Prosecco**
- **burro**
- **zucchero**
- **sale**

Mondate il porro, tagliatelo a rondelle e raccoglietelo in una casseruolina con una piccola noce di burro, sale e acqua a coprire; cuocete con il coperchio a fuoco basso per 45 minuti circa (aggiungendo, se occorre, un po' di acqua ogni tanto); togliete quindi il coperchio, lasciate asciugare per 5 minuti, infine frullate ottenendo una crema.
Preparate la salsa di fragole: fate caramellare 35 g di zucchero con 20 g di burro; quando comincerà ad acquistare un colore biondo, unite 150 g di fragole a dadini e cuocetele per 2 minuti. Frullate e lasciate raffreddare.
Tostate il riso a secco finché non diventerà candido e molto caldo (toccatelo con il dorso della mano); sfumatelo con ½ bicchiere di Prosecco e portatelo a cottura in 15 minuti circa bagnandolo via via con il brodo bollente; verso la fine incorporate 1 cucchiaio di crema di porri; togliete il risotto dal fuoco (controllate che non sia troppo all'onda) e mescolatelo con ½ bicchiere di Prosecco, 150 g di fragole fresche a tocchettini e 40 g di burro.
Servite subito il risotto con la salsa di fragole e dadini di fragole fresche a piacere.
Ieri e oggi Nella versione originale si tostava il riso in un ricco soffritto e si aggiungevano le fragole dopo aver sfumato con il vino oppure con il Marsala secco; il risotto acquistava un color mattone e le fragole perdevano parte della loro fragranza. Noi abbiamo tostato il riso a secco per eliminare i grassi cotti, e unito le fragole solo all'ultimo momento per mantenerle vive e profumate. L'aggiunta del Prosecco in fase di mantecatura apporta acidità e accresce la freschezza del risotto, mentre la salsa potenzia l'aroma fruttato.

Gnocchi di semolino con gli asparagi *pag. 58*
Consommé gelé vegetale *pag. 59*

Scegliete un bianco giovane e aromatico, come l'**Alto Adige Sauvignon** Indra 2021 di Girlan: ci piace per i suoi intensi profumi di **fiori di sambuco**, ortica e frutti tropicali e sta benissimo con i piatti vegetariani. ***12,50 euro, girlan.it***

Pennette salmone e vodka *pag. 58*
Risotto con le fragole *pag. 59*

Ci piace l'abbinamento con un rosato siciliano a base di **Nerello Mascalese**, come il Rose di Adele 2021 di Feudo Montoni. Coltivato a 600 metri di quota, è biologico, con profumi di fragoline, violetta e melagrana.
14 euro, feudomontoni.it

PESCI

Piatto della sogliola e cestino del pane **Fleamarket Milano**, tovaglioli **Twins and Shout**, piccola pentola del cavolo cappuccio **Sambonet**, tavolo rosso di formica **Agrumi Michelangelo e Osteria**; piatto delle capesante **Rosenthal**, vassoio rettangolare con decoro «pesci» **Fornasetti**, posata **Sambonet**, coppe **Iittala** collezione privata, fondo di tessuto **Silva Tessuti**.

'60-70 – *Sogliola alla mugnaia*

'80 – *Capesante gratinate*

2010 – *Ceviche*

Piatto con decoro arancione **Fleamarket Milano**, portacondimenti 5070 **Alessi**, forchetta **Carl Pott** e bicchieri **Iittala**, tovaglia e tovagliolo collezione privata; piatti del ceviche e bicchieri **Seletti**, coffee table The happy Room disegnati da Cristina Celestino per **Fendi**.

'70 – *Scampi al curry e riso pilaf*

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA

Cuoca Patrizia Crapanzano
Impegno Medio
Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- 500 g **2 sogliole**
- 200 g **cavolo cappuccio viola**
- **burro – limone – farina**
- **aceto di lampone**
- **olio extravergine di oliva**
- **prezzemolo – sale – pepe**

Spellate le sogliole da entrambi i lati e rifilatele con le forbici, lungo i bordi, in modo da pareggiarle.
Fate fondere 60 g di burro in una casseruola con le scorze a strisce di ½ limone: tenete il fuoco basso per lasciarlo insaporire a poco a poco.
Infarinate leggermente le sogliole e adagiatele su una placca coperta con carta da forno.
Irroratele con ⅓ del burro fuso e infornatele a 190 °C per circa 15 minuti.
Eliminate intanto le scorze di limone dal burro rimasto e unitevi il succo di ½ limone, filtrato. Cuocete aggiungendo 1 cucchiaino di farina, per 2 minuti, fino a ottenere una salsa densa.
Appoggiate qualche fogliolina di prezzemolo in un piatto fondo coperto con la pellicola tesa: mettetelo nel forno a microonde alla massima potenza per 3 minuti, finché non si saranno essiccate.
In alternativa, asciugatele in forno a 100 °C per 20 minuti circa.
Tagliate molto finemente (potete usare un pelapatate) il cavolo cappuccio e conditelo con un filo di olio, sale e uno spruzzo di aceto di lampone.
Servite le sogliole con la loro salsa, completandole con il prezzemolo essiccato e pepe, e accompagnandole con il cavolo cappuccio.
Ieri e oggi La sogliola alla mugnaia è un classico della cucina degli anni Sessanta-Settanta, che non si preoccupava di abbondare con i grassi. L'abbiamo adattata al gusto e alle esigenze dietetiche di oggi riducendo drasticamente la quantità di burro. I profumi tipici della ricetta, il limone e il prezzemolo, sono presenti in forma diversa e il piatto è completato dal cavolo cappuccio all'aceto, che contribuisce a dare freschezza all'insieme.

CAPESANTE GRATINATE

Cuoco Walter Pedrazzi
Impegno Facile
Tempo 50 minuti più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **12 capesante**
- 200 g **melanzana – 150 g zucchina**
- 80 g **peperone rosso a fettine**
- **1 cipollotto – basilico**
- **pancarré – scalogno**
- **vino bianco secco – sale**
- **olio extravergine di oliva**

Staccate i molluschi dalla conchiglia, puliteli e sciacquateli, accomodateli in una pirofila con fettine di scalogno, bagnateli con vino bianco a filo, coprite con la pellicola e ponete a marinare in frigorifero per 1 ora.
Pelate la melanzana a strisce alterne e tagliatela a tocchetti; raccoglieteli in uno scolapasta, salateli e lasciateli riposare per 1 ora.
Eliminate i semi della zucchina.
Tagliate la zucchina, il peperone e il bulbo del cipollotto in sottili fettine oblique e saltatele in padella con un velo di olio molto caldo, senza sale, per 40 secondi.
Liberate la padella e nella stessa, con altro olio ben caldo, saltate anche la melanzana, per 1 minuto.
Mescolate tutte le verdure, salatele leggermente e distribuitele in 12 conchiglie.
Tritate finemente il verde del cipollotto, asciugatelo tamponandolo con carta da cucina e frullatelo con 3 fette di pancarré senza crosta e 5-6 foglie di basilico tritate. Il pane dovrà diventare verde.
Sgocciolate le capesante dalla marinata e passatele nel pane verde.
Accomodatele in una teglietta su carta forno e infornatele a 200 °C per 8-10 minuti.
Servitele nelle conchiglie, sulle verdure.
Ieri e oggi Una ricetta semplice e riuscita non ha bisogno di tanti ritocchi. La nostra variazione sta nella marinatura, che profuma i molluschi, nell'aggiunta di ortaggi di stagione e di cipollotto e basilico nel pane verde aromatico: tutto per dare carattere più estivo e invitante.

Sogliola alla mugnaia *pag. 64*

L'ideale è un vino «alleggerito», come la nostra ricetta: il **Pinot Bianco** Versalto 2020 di Alois Lageder, leggermente aromatico, ha una **mineralità** perfetta per i pesci delicati e soli 11,5% di alcol. *16 euro, aloislageder.eu*

Ceviche *pag. 64*
Gelato di avocado *pag. 53*

Il gusto acido e piccante del ceviche si abbina a una **birra di frumento** come la Domm del Birrificio di Lambrate, dolce e **floreale**. Delicata e leggera, si può osare anche sul gelato. *4 euro, birrificiolambrate.com*

Capesante gratinate *pag. 64*

Stappate una **Passerina delle Marche** per un abbinamento tradizionale con le conchiglie dell'Adriatico. Evoè 2021 di Ciù Ciù è equilibrato, floreale e certificato **bio e vegano**. Anche al super. *8,50 euro, ciuciutenimenti.it*

Scampi al curry e riso pilaf *pag. 65*

Le ricette di crostacei con il curry chiedono un **bianco aromatico** di buona struttura. Abbiamo trovato quello giusto nel **macerato** L'Alba e la Pietra 2012 di Il Poggiarello, un mix di **malvasia** di Candia aromatica, **ortrugo** e **marsanne**, intenso e speziato. *25 euro, ilpoggiarellovini.it*

CEVICHE

Nel 2004 in Perù il ceviche è stato dichiarato Patrimonio Nazionale Culturale. Da allora alcuni grandi cuochi peruviani lo hanno fatto conoscere nel mondo. Nobilitato da peperoncino, pepe, coriandolo e erbe promette di superare il sushi come variante per gustare il pesce crudo.

Cuoca Patrizia Crapanzano
Impegno Medio
Tempo 50 minuti più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 680 g **filetto di ricciola**
- 50 g **zenzero**
- **3 spicchi di aglio**

2 cucchiai di mais da popcorn
1 scalogno
1 cipolla rossa
1 cipollotto
1 peperoncino Aji Amarillo
lime – menta
coriandolo – limone
paprica piccante
olio extravergine di oliva
sale

Pulite il filetto di ricciola, togliendo la spina centrale e la pelle.
Recuperate questi scarti e metteteli in una casseruola con uno scalogno sbucciato e tagliato a metà, mezzo peperoncino a pezzetti, il succo di 1 lime spremuto con le mani, 6 foglie di menta, 2 spicchi di aglio sbucciati, 50 g di zenzero con la buccia.
Unite 1,2 litri di acqua e portate a bollore, quindi abbassate e cuocete a fuoco basso per 10 minuti.
Spegnete e lasciate raffreddare, poi mettetelo in frigorifero per circa 2 ore, quindi filtratelo e completatelo con il succo di altro mezzo lime e foglie di menta fresche.
Affettate una cipolla rossa e conditela con succo di limone.
Tagliate per il lungo 1 cipollotto, con il suo verde, e mettetelo in acqua ghiacciata.
Fate scoppiare il mais in una pentola coperta, con un filo di olio. Fuori dal fuoco, cospargetelo con la paprica piccante.
Tagliate a cubetti il filetto di ricciola, raccoglieteli in una ciotola e conditeli con un pizzico di sale, un pezzetto di aglio finemente tritato, il succo di uno spicchio di lime. Lasciate marinare per 10 minuti.
Componete quindi i piatti, mettendo prima in un anello la polpa di ricciola, e completando poi con la cipolla al limone, il cipollotto, il peperoncino rimasto tritato, pezzetti di lime e foglie di coriandolo.
Completate infine con il brodo aromatico freddo.
Ieri e oggi Il ceviche si prepara tipicamente con il pesce persico, (accompagnato dalla pannocchia e dalla patata dolce), anche se si sono diffuse molte varianti già in Sud America e altre in Europa. Noi abbiamo scelto la ricciola, un pesce più delicato, marinato molto brevemente, per lasciarne integri sapore e consistenza. Il mais scoppiato, invece della rondella di pannocchia, richiama le origini del piatto.

SCAMPI AL CURRY E RISO PILAF

Cuoco Walter Pedrazzi
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

150 g riso Carnaroli
100 g yogurt greco
20 scampi
1 carota
1 cipolla
1 gambo di sedano
pancarré
curry mild
timo
maggiorana
vino bianco secco
amido di mais
cocco fresco
mandorle con la pelle
erba cipollina
burro chiarificato
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Separate le teste degli scampi dalle code. Tagliate con le forbici lungo i due lati del guscio delle code in corrispondenza delle zampette e rimuovete il carapace e il budellino.
Preparate la bisque: spezzate con un trinciante tutti gli scarti, lasciando intere le chele; tostate tutto in una casseruola in un velo di olio ben caldo e, una volta evaporati gli umori, sfumate con 1 bicchiere di vino; quando l'olio riprende a sfrigolare, aggiungete sedano, carota e cipolla a tocchetti e un mazzetto di timo e maggiorana; dopo meno di 1 minuto versate 500 g di acqua e cuocete per 30 minuti; dopo 10 minuti schiacciate tutto con un cucchiaio di legno per fare uscire i succhi; aggiungete quindi 1 cucchiaio di amido di mais diluito in acqua e un pizzico di curry. Infine filtrate.
Versate il riso in una casseruola, a freddo, unite 300 g di acqua, un filo di olio e sale; chiudete con il coperchio e, senza mai scoprire, cuocete a fiamma bassa per 15 minuti circa dal bollore. Alla fine l'acqua dovrà essere stata assorbita. Sgranate il riso prima di servirlo.
Condite lo yogurt greco con sale, pepe ed erba cipollina tagliuzzata.
Tostate velocemente in padella una manciata di mandorle a tocchetti.
Frullate finemente 30 g di pancarré senza crosta e mescolatelo con 1 cucchiaino da caffè di curry. Passatevi le code degli scampi in modo che se ne ricoprano.
Cuocetele in una noce di burro chiarificato fuso sfrigolante per 30 secondi per parte, quindi ponetele ad asciugare su carta da cucina.
Servite gli scampi sul riso e completate con la bisque, lo yogurt, le mandorle e lamelle di cocco ricavate con un pelapatate.
Ieri e oggi Le code degli scampi, aperte a libro con il guscio, venivano soffritte con la cipolla, sfumate con vino bianco e insaporite con curry e panna. Qui abbiamo alleggerito e separato: le proponiamo rivestite con pancarré al curry e passate in poco burro chiarificato per lasciarne più pulito il sapore; il cocco, classico elemento del curry indiano, è aggiunto fresco alla fine; la parte cremosa è data dallo yogurt condito.

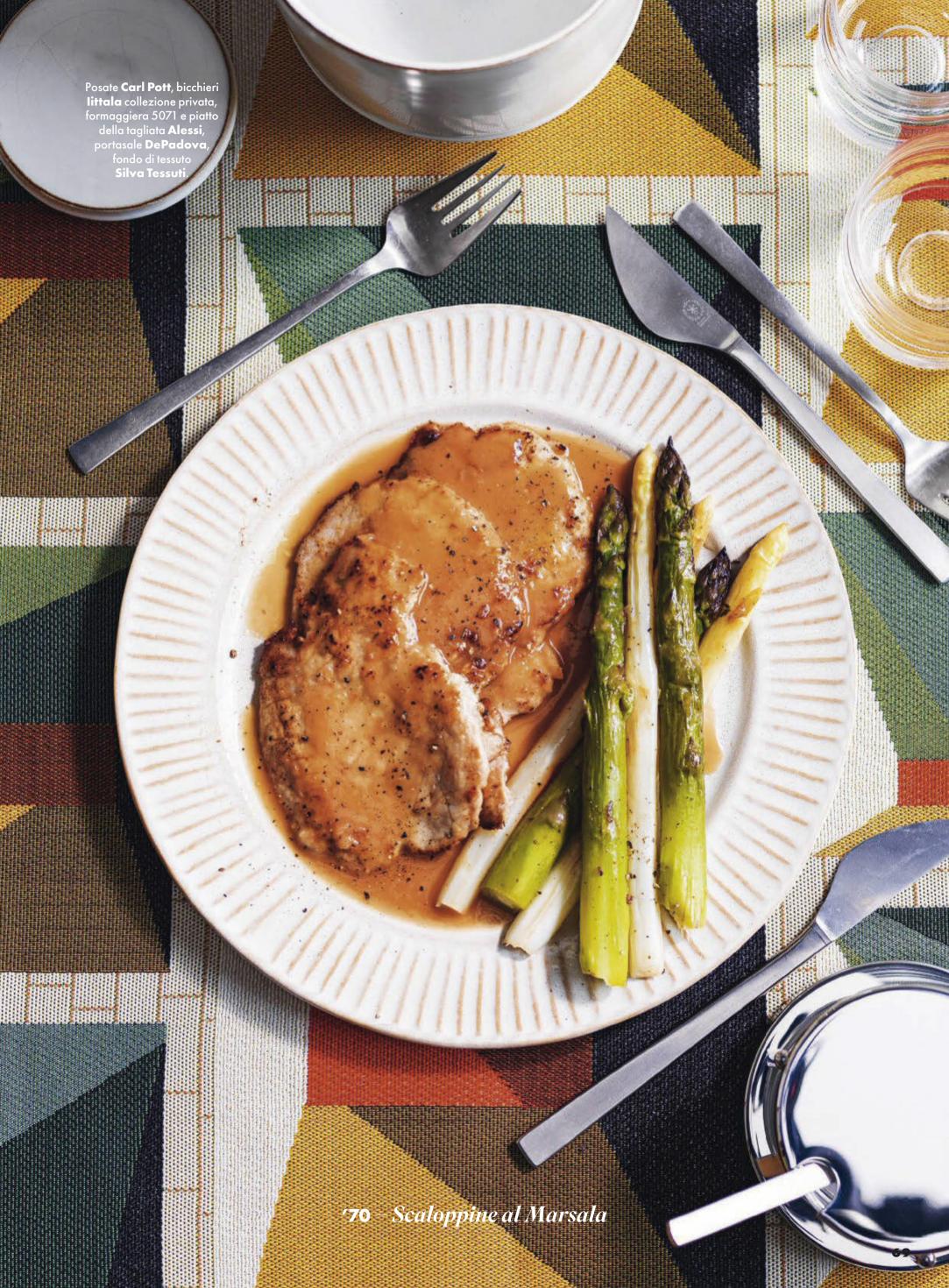
LA BISQUE

Per dare pienezza al sapore del celebre *potage* di crostacei (in origine solo gamberi di fiume) della grande cucina francese, sono fondamentali la tostatura a fuoco vivo e poi l'estrazione dei succhi, schiacciando i crostacei in cottura e al momento di filtrare.

CARNI

’80 – *Petto di anatra al pepe verde*

Vassoio Girotondo AKKGT del galletto, cavatappi ES17, centrotavola ES15 **Alessi**, vassoio rettangolare con decoro «i sensi» **Fornasetti**, posate **Sambonet**, tovaglia con decoro anni Ottanta collezione privata.

’80-90 – *Galletto amburghese alla senape*

'90 – Tagliata con pomodorini e rucola

Posate **Carl Pott**, bicchieri **Iittala** collezione privata, formaggiera 5071 e piatto della tagliata **Alessi**, portasale **DePadova**, fondo di tessuto **Silva Tessuti**.

'70 – *Scaloppine al Marsala*

PETTO DI ANATRA AL PEPE VERDE

Esistono quarantadue razze di anatra e in ogni cultura decine di modi per cucinarle. Per lo più complessi: dall'anatra all'arancia all'anatra laccata. Questa versione accessibile la gemella al «filetto al pepe verde» degli stessi anni Ottanta, nato dal mix di senape, panna, brandy e pepe verde in salamoia.

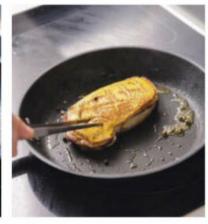
Cuoca Patrizia Crapanzano
Impegno Medio
Tempo 45 minuti più 1 ora di marinatura

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g 2 mezzi petti di anatra
270 g bietole con gambo rosso
200 g latte di cocco
peperoncino in polvere
aglio in polvere
bacche di ginepro
pepe verde in salamoia
pepe verde secco
aglio fresco – sale
olio extravergine di oliva

Pulite i petti di anatra dai residui delle penne, usando le pinzette. Incidete la pelle con tagli obliqui incrociati.
Posate i petti in una pirofila, insaporite con un pizzico di peperoncino e aglio in polvere, 10-12 bacche di ginepro, 1 cucchiaio di olio e 1 cucchiaino di sale.
Massaggiate la carne e ponetela a marinare in frigo per 1 ora. Eliminate alla fine solo le bacche di ginepro.
Cuocete i petti di anatra in padella con un filo di olio, a fuoco vivo: fateli rosolare prima sul lato della pelle per 1-2 minuti. Distribuite quindi 1 cucchiaino di pepe verde in salamoia sulla polpa e voltateli. Continuate a cuocerli voltandoli spesso e schiacciandoli un po' con una spatola, per altri 2 minuti.
Trasferite i filetti in una placchetta e infornateli a 180 °C per 10-12 minuti.
Versate intanto nella padella di cottura il latte di cocco; salatelo, pepatelo con pepe verde secco macinato e cuocete per 5 minuti circa.
Saltate le bietole in padella con un filo di olio, 1 spicchio di aglio e un goccio di acqua per 5 minuti.
Sfornate i petti di anatra e lasciateli riposare per circa 10 minuti. Serviteli poi con la salsa al pepe verde e cocco, accompagnando con le bietole.
Ieri e oggi Abbiamo ideato una versione senza latte né lattosio: la rosolatura è in olio e nella salsa il latte di cocco sostituisce la panna.

ARROSTIRE E DEGLASSARE

Pulite la pelle e incidetela con tagli a griglia: gli aromi della marinata penetreranno nella polpa, il grasso verrà rilasciato in cottura e la pelle non si deformerà. Rosolate a fiamma molto vivace e ultimate la cottura in forno. Eliminate dalla padella il grasso fuso prima di unire il liquido: la salsa risulterà più fine e leggera.

GALLETTO ALLA SENAPE

Cuoco Walter Pedrazzi
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 galletti da 600 g cad.
senape cremosa
limone – maggiorana
rosmarino – salvia
pangrattato – sale – pepe
olio extravergine di oliva

Strinate i galletti bruciacchiando sulla fiamma i residui di penne, sciacquateli e asciugateli.
Appoggiateli con la schiena sul tagliere, penetrate all'interno con il coltello e, tagliando con la lama a destra o a sinistra della spina dorsale, apriteli a libro; fissate le alette sotto se stesse e infilate le zampe in due fori praticati nella pelle, quindi appiattiteli con il pestacarne.
Distribuite un po' di erbe spezzettate in una bistecchiera.
Salate e pepate i galletti sulla polpa e poneteli nella bistecchiera, con la polpa a contatto con le erbe; condite la pelle con un filo di olio.
Coprite i galletti con un coperchio a contatto e sovrapponetevi un peso (una casseruola piena di acqua, per esempio); accendete il fuoco molto

basso e cuocete per 25-30 minuti, poi salate e pepate la pelle, e voltate i galletti con una paletta; con forbici robuste tagliate via la spina dorsale, le costole e lo sterno; alzate la fiamma, rosolate i galletti per 5-6 minuti, quindi voltateli di nuovo e lasciateli intiepidire.
Stemperate il fondo di cottura con un 1 mestolino di acqua e il succo di ½ limone, riducete il liquido per 1 minuto e poi filtratelo.
Spennellate la polpa dei galletti con abbondante senape, spolverizzateli con poco pangrattato e conditeli con un filo di olio; ribaltateli in teglia coperta di carta da forno, cospargete di senape e pangrattato anche il lato della pelle e infornate sotto il grill al massimo per un paio di minuti.
Porzionate i galletti e serviteli con il fondo di cottura caldo.
Ieri e oggi La preparazione prevedeva senape in grani, più rustica, e nessuna impanatura. La cottura in bistecchiera e la finitura al grill, senza sfumare con vino bianco, lasciano i sapori più definiti, evitando un «effetto arrosto».

Petto di anatra al pepe verde *pag. 70*

Va bene un rosso importante, che sappia coniugare struttura, **eleganza e sapidità**. Per un'occasione speciale, il Tinata 2017 di Monteverro, incantevole mix di **syrah e grenache**, è vellutato e profuma di lamponi, pepe e tabacco. *96 euro*, *monteverro.com*

Galletto alla senape *pag. 70*

Stappate un rosso morbido e **succoso**, come solo i vini siciliani sanno essere. Il **Nerello Mascalese** Castelmedio 2020 di Fazio ha il carattere per sostenere la senape. Servitelo ben fresco. *10 euro*, *casavinicolafazio.it*

Tagliata con pomodorini e rucola *pag. 71*

Non teme crisi il matrimonio tra la carne di manzo e il **Chianti Classico**. Scegliete una Riserva come la 2018 di Il Molino di Grace, che ha profumi di **erbe aromatiche** e vero spirito chiantigiano. *27,50 euro*, *ilmolinodigrace.it*

Scaloppine al Marsala *pag. 71*

I più curiosi possono abbinare un Marsala secco, ma la scelta che piacerà a tutti è quella di un **rosso morbido**, di media struttura. Per rimanere in Sicilia, provate il **Nero d'Avola** 2019 di Feudo Disisa, tipico e fruttato. *10 euro*, *feudodisisa.com*

TAGLIATA CON POMODORINI E RUCOLA

Cuoca Patrizia Crapanzano
Impegno Facile
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

500 g controfiletto di manzo
250 g patate novelle
250 g pomodorini gialli e rossi
50 g olio di semi
30 g rucola pulita
Parmigiano Reggiano Dop
burro – zucchero a velo
limone – arancia – lime
salvia – rosmarino
sale – pepe

Lavate e lessate le patate con la buccia in acqua bollente per 25-30 minuti.
Scolate le patate, schiacciatele leggermente e rosolatele in una padella con una noce di burro, salvia e rosmarino, sale e pepe.
Tagliate a metà i pomodorini, disponeteli in una teglia, cospargeteli con sale e zucchero a velo, quindi con la scorza di ½ limone, ½ arancia e ½ lime. Infornateli a 160-170 °C per 20 minuti circa.
Frullate la rucola con l'olio di semi, sale e 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato.
Cuocete la carne in una padella con 20 g di burro, per circa 3 minuti su ogni lato, salando e pepando in cottura.
Lasciatela riposare per 10 minuti, poi affettatela e servitela con i pomodorini, la salsa alla rucola e le patate rosolate.
Ieri e oggi Questa versione propone una trasformazione soprattutto sugli elementi di accompagnamento: anziché crudi, i pomodorini sono semicanditi al forno, mentre la rucola è trasformata in un pesto. Le patate completano la carne rendendola un piatto unico.

SCALOPPINE AL MARSALA

Deriva dal francese *escalope* il nome di questo taglio, il più tenero e pregiato del vitello. Due le versioni: col limone e, più raffinata, col Marsala. La voga della ricetta trasformò uno dei più importanti vini fortificati del mondo, il Marsala, in un ingrediente gastronomico.

Cuoca Patrizia Crapanzano
Impegno Facile
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

400 g fettine di vitello
6 asparagi bianchi
6 asparagi verdi
1 scalogno
burro – Marsala
farina – timo – sale
olio extravergine di oliva

Sbucciate e tagliate finemente lo scalogno. Fatelo rosolare con 10 g di burro per 2-3 minuti, quindi aggiungete 100 g di Marsala. Cuocete per 2-3 minuti. Fuori del fuoco, frullate tutto con il mixer a immersione.
Tornate sul fuoco e aggiungete 10 g di burro morbido lavorato con 10 g di farina: mescolando con una frusta cuocete finché la salsa non si sarà un po' addensata.
Pulite gli asparagi e cuoceteli in una padella capiente, con una noce di burro e un filo di olio, 1 rametto di timo, per 10-12 minuti, con il coperchio. Muoveteli spesso e salateli durante la cottura.
Infarinate leggermente le fettine di vitello e cuocetele in una padella per 30 secondi per parte, con un filo di olio, una noce di burro, un pizzico di sale. Sfumatele con uno spruzzo di Marsala.
Servite le scaloppine completandole con la salsa al Marsala e accompagnandole con gli asparagi.
Ieri e oggi Nella nostra versione la salsa è preparata a parte, lasciando il gusto del Marsala più pulito, privo della parte un po' amara che deriva a volte dalla deglassatura della padella.

DOLCI

Piattini dei cupcake **Ginori 1735**, tavolino Sangaku disegnato da Elena Salmistraro per **Driade**, fondo di tessuto della tarte tatin **Lo Studio**.

2010-2015 – *Cupcake*

'90 – *Tarte tatin alle pere*

'80 – *Tortino dal cuore morbido*

CUPCAKE

Cuoca Valentina Micieli
Impegno Medio
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PEZZI

- **250 g mascarpone**
- **250 g panna fresca**
- **180 g burro**
- **180 g farina 00**
- **180 g zucchero semolato fine**
- **70 g latte**
- **50 g zucchero a velo**
- **8 g lievito in polvere per dolci**
- **3 uova**
- **1 limone non trattato**
- **1 lime non trattato**
- **1 arancia non trattata**
- **semi di papavero**
- **pepe rosa – timo limone**

Amalgamate con una frusta elettrica il burro morbido con lo zucchero semolato, finché non otterrete un composto chiaro e spumoso; incorporate le scorze grattugiate di ½ limone, ½ lime e ½ arancia, quindi la farina, setacciata e mescolata con il lievito, alternandola con le uova; continuate a lavorare l'impasto con la frusta e unite anche il latte, a temperatura ambiente, versato a filo.
Rivestite con gli appositi pirottini di carta una teglia per cupcake; distribuite il composto negli stampini fino a 1 cm sotto il bordo; sbattete la teglia per uniformare la superficie dei cupcake e infornate in forno statico caldo a 180 °C per circa 20 minuti, finché non saranno dorati.
Montate con una frusta elettrica la panna, fredda di frigorifero, con il mascarpone e lo zucchero a velo, finché non otterrete un composto sodo e spumoso; trasferitelo in una tasca da pasticciere con una bocchetta dentellata e distribuitelo sui cupcake.
Grattugiate la scorza di ½ limone su 4 cupcake e completate con semi di papavero; grattugiate la scorza di ½ lime su 4 cupcake e completate con una macinata di pepe rosa; grattugiate la scorza di ½ arancia sugli ultimi 4 cupcake e completate con foglioline di timo limone.
Ieri e oggi Abbiamo alleggerito la crema originale, a base di burro e zucchero a velo, usando mascarpone e panna con poco zucchero; la scorza degli agrumi dà profumo e freschezza, mentre semi di papavero, pepe rosa e timo limone completano con una nota contemporanea.

TARTE TATIN ALLE PERE

Tarte tatin, ovvero come un'invenzione di successo può nascere da un errore. Questa «torta rovesciata» è nata a fine Ottocento, il giorno in cui Stephanie Tatin, nel suo ristorante nella valle della Loira, dimenticò di mettere il fondo di pasta brisée alla torta di mele. La rincalzò sopra, la rovesciò e la mandò in tavola.

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti
più 2 ore di raffreddamento
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **1,2 kg pere coscia**
- **70 g farina di grano saraceno**
- **50 g farina di mandorle**
- **50 g farina di riso**
- **30 g zucchero a velo**
- **25 g amido di mais**
- **20 g mandorle pelate**
- **1 uovo medio**
- **burro chiarificato**
- **sciroppo di sambuco**
- **lavanda essiccata**
- **sale**

Sbucciate le pere e tagliatele in 4 spicchi. Stufatele in una padella, coperta, con 2 cucchiai di sciroppo di sambuco e un pizzico di fiori di lavanda essiccati per circa 20 minuti, finché non saranno asciutte e morbide.
Scaldate in un pentolino 150 ml di sciroppo di sambuco con 10 g di burro chiarificato e un pizzico di fiori di lavanda essiccati; lasciate ridurre, finché il composto non comincerà a cambiare colore e a caramellarsi.
Ungete con 10-15 g di burro chiarificato morbido uno stampo basso a ciambella (ø 18 cm). Distribuite le pere nello stampo, →

Vassoio della pesca Melba **Fleamarket Milano**, tovaglioli **Twins and shout**, cestino 845 a filo quadrato, piatto e posate del tortino **Alessi**, tavolo di formica **Agrumi Michelangelo e Osteria**.

'60 – *Pesca Melba*

sovrapponendole leggermente in modo da formare una corona; fermatevi 1-2 cm sotto il bordo. Irrorate le pere con lo sciroppo di sambuco e infornate a 180 °C per 40 minuti. Sfornate, ponete un peso sopra le pere per eliminare il liquido in eccesso; lasciate intiepidire, quindi raffreddate in frigorifero almeno per un paio di ore.
Mescolate le farine e l'amido di mais con un pizzico di sale e impastateli con 50 g di burro freddo e lo zucchero a velo, finché non otterrete un composto sabbioso. Unite anche l'uovo e continuate ad amalgamare. Stendete l'impasto tra due fogli di carta da forno con un matterello, ottenendo una sfoglia circolare di 2-3 mm di spessore. Infornatela a 180 °C per 25 minuti; sfornatela e ritagliatevi una ciambella dello stesso diametro dello stampo. Tenete da parte la pasta avanzata.
Disponete la sfoglia in un piatto di portata e rovesciatevi sopra le pere, sfilandole delicatamente dallo stampo; completate con le mandorle tritate grossolanamente e la pasta avanzata sbriciolata.
Ieri e oggi Abbiamo sostituito le mele (d'estate si trovano quelle vecchie) con una varietà di pere di stagione e grazie all'uso delle farine di grano saraceno, mandorle e riso e del burro chiarificato, la torta è senza glutine e senza lattosio.

TORTINO DAL CUORE MORBIDO

Cuoca Valentina Micieli
Impegno Medio
Tempo 1 ora
più 2 ore di raffreddamento
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 120 g **zucchero semolato**
- 100 g **cioccolato fondente al 70%**
- 100 g **burro**
- 50 g **more**
- 50 g **mirtilli**
- 50 g **fragoline o fragole**
- 50 g **chicchi di melagrana**
- 15 g **farina di riso**
- 10 g **amido di mais**
- 2 **uova medie – limone**
- **peperoncino in polvere**
- **burro – cacao amaro**

Fondete su un bagnomaria molto dolce il cioccolato con il burro, finché non otterrete un composto liquido e uniforme; lasciate intiepidire.
Incorporatevi un uovo alla volta, mescolando con una spatola, quindi insaporite con un bel pizzico di peperoncino; unite 70 g di zucchero semolato e mescolate energicamente con una frusta, quindi amalgamate la farina di riso e l'amido di mais setacciandoli.
Trasferite il composto in 4 stampini di alluminio (ø 8 cm, h 4 cm) imburrati e spolverizzati con il cacao amaro, riempiendoli fino a ¾ dell'altezza. Riponeteli in freezer per almeno 2 ore, finché non saranno congelati.
Lavate i piccoli frutti, tenetene da parte alcuni per la guarnizione e frullate gli altri con 50 g di zucchero e 1 cucchiaio di succo di limone. Setacciate il composto e riducete la salsa sul fuoco per circa 12-15 minuti.
Cuocete i tortini in forno ventilato a 200 °C per 14-15 minuti; sfornateli, sformateli e serviteli subito con la salsa, guarnendo con i frutti tenuti da parte, un pizzico di peperoncino in polvere e fiori edibili a piacere.
Ieri e oggi Con farina di riso e amido di mais si prepara un tortino senza glutine. La salsa ai frutti rossi e il peperoncino aggiungono un piacevole contrasto «fresco-caldo».

Cupcake *pag. 74*

La cremosità e il sapore di agrumi dei nostri cupcake chiedono un bianco aromatico, leggero e **spumeggiante**, come solo i **Moscato d'Asti** sanno essere. Il 2020 di Mongioia è tra i migliori della denominazione. ***14,50 euro**, **mongioia.com***

Tarte tatin alle pere *pag. 74*
Pesca Melba *pag. 76*

Con i dolci con la frutta optate per un **Valdobbiadene Cartizze Dry**. Quello di La Tordera, da viti centenarie, è **fine** ed equilibrato; i profumi di pera e mandorla lo rendono perfetto per entrambi i dolci. *23 euro, latordera.it*

Tortino dal cuore morbido *pag. 76*

Serve un rosso dolce e aromatico, come il **Moscato Rosa dell'Alto Adige**. Il 2020 di Franz Haas ha freschi profumi di rosa, **chiodi di garofano** e **cannella** e solamente 10,5% di alcol. Servitelo sui 14 °C. *28 euro, franz-haas.it*

PESCA MELBA

Cuoca Valentina Micieli
Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 g **gelato di mandorla senza lattosio**
- 280 g **lamponi**
- 20 g **mandorle a lamelle**
- 2 **pesche gialle mature**
- **zucchero di canna**
- **limone**
- **foglie di menta**
- **zenzero fresco**

Portate a ebollizione 800 g di acqua con 10 g di zenzero pelato e tagliato a rondelle, il succo di 1 limone, una decina di foglie di menta e 1 cucchiaio di zucchero.
Tagliate le pesche a metà ed eliminate i noccioli. Cuocetele nell'acqua bollente aromatizzata, a fiamma media, per circa 12 minuti, finché non saranno morbide ma ancora sode.
Scolatele su carta da cucina e sbucciatele.
Filtrate l'acqua di cottura e fate raffreddare in frigorifero.
Tenete da parte una decina di lamponi per la guarnizione e cuocete gli altri in un pentolino con 2 cucchiai di succo di limone e 60 g di zucchero di canna per 5-6 minuti, schiacciandoli con un cucchiaio. Setacciateli, ottenendo una salsa liscia e senza semi.
Tostate le mandorle in una padella antiaderente per 2-3 minuti, finché non saranno dorate.
Distribuite la salsa di lamponi nelle coppette, adagiatevi sopra le mezze pesche e una pallina di gelato; completate con i lamponi tenuti da parte, le lamelle di mandorle tostate e qualche fogliolina di menta. Servite l'acqua di cottura, fresca, come bibita.
Ieri e oggi Rispetto alla ricetta classica abbiamo ridotto la quantità di zucchero; in chiave antispreco, la profumata acqua di cottura delle pesche diventa una rinfrescante bibita analcolica. Infine, utilizzando un gelato senza lattosio o anche una granita cremosa, il dolce sarà adatto anche a chi è intollerante.

Visita il sito web

Foto: Ente Turistico dell'Istria – I. Zirojevic

Scopri quanto dista il paradiso dei gourmet

Materie prime preparate da sapienti mani, sono le eccellenze gastronomiche della terra d'Istria. Offriamo molto più del mare.
Istria, l'Incredibile vicino.

istriavicina.istra.hr/experience/gourmet

DOVE TUTTO SI CREA

Energia, affetto, genio: è la cucina il cuore pulsante della casa. I progetti più innovativi sono tutti italiani. In mostra al Salone del Mobile 2022, che festeggia i suoi primi sessant'anni

DI **ANGELA ODONE**

Suscitare i ricordi e accendere i sensi

Sono queste le idee-guida che hanno ispirato il designer Yabu Pushelberg nel riprogettare la collezione della cucina Tivalì 2.0 di Molteni&C | Dada. Come un palcoscenico: due ante scorrevoli in alluminio (in diverse finiture) nascondono o svelano la Tivalì 2.0; aperte, rientrano poi ai lati con un movimento fluido.

Marmo – Il lavandino integrato nel piano di lavoro esalta l'uniformità data dal grande schienale in marmo, che caratterizza tutto lo spazio. Al di sotto del piano si trovano tanti pratici contenitori con ante e cestoni.

Scaffali – Lasciata volutamente a giorno, questa scaffalatura dal disegno originale permette di avere le cose necessarie sempre a portata di mano. E ben visibili, grazie a un sistema di illuminazione a led inserito nelle mensole.

Dettagli – Il movimento leggermente arcuato della cucina, ad «anfiteatro», si percepisce anche nei passaggi dove il piano di lavoro in marmo o pietra si raccorda con le basi terminali inclinate. Effetto finale? Spazio in espansione.

Essenzialità

La caratteristica più evidente della cucina Skill, brevettata da Modulnova, è il minimalismo che gioca sull'equilibrio tra forme, materia e luce.

Consistenza materica, prima di tutto: l'effetto pietra è protagonista grazie all'uso di diverse finiture come quella marrone nell'isola e nella libreria Brera, e quella grigia nel tavolo rotondo Blade in grès. La funzionalità e la resistenza degli spazi di lavoro sono il fulcro del progetto di Carlo Presotto e Andrea Bassanello. Il collegamento con la zona living è sottolineato dai vuoti e pieni dell'elemento Infinity, che si illumina lungo il perimetro.

Geometria

Molto di più di una cucina, il progetto Jeometrica di Luca Nichetto per Scavolini è un vero e proprio sistema-casa, che coinvolge anche living e stanza da bagno.

I dettagli spiccano immediatamente: ante a telaio con profili in alluminio (bianco, antracite o titanio), nuove maniglie curve in tubolare che seguono la superficie dell'anta, schienale attrezzato in laminato (disponibile rotondo, a goccia, rettangolare) che permette di inserire, secondo il proprio gusto, mensole, contenitori e altri accessori, modificandone la posizione nel caso si voglia cambiare. Completano il progetto sedie, sgabelli, tavoli, lampade, mensole.

Bagliori

Si chiama Cucina 36e8 Glass di LAGO ed è stata disegnata da Daniele Lago, che ha affidato alle trasparenze e ai riflessi del vetro il compito di restituire la delicatezza della luce.

Sottrazione di materia: le maniglie scompaiono per fondersi insieme al top e alle ante in un unico blocco sollevato da terra. Ma nel monolite si incontrano delle «pause», contenitori di vetro (finitura extrachiaro, fumé grigio e fumé bronzo) che ne interrompono la continuità. Alle spalle, la dispensa N.O.W. che ha ante invisibili e vetrine a giorno con illuminazione integrata.

Proporzione

Il nome Lounge richiama alla mente il relax, che per Veneta Cucine si traduce in nuovi spazi armonici aumentati per rendere l'ambiente più pratico, più razionale e più appagante.

La cucina in vetro laccato verde militare e cannetè rovere scuro si compone di due parti: l'isola con bancone, che è piano di lavoro con acquaio e tavola per desinare, e un blocco di sei colonne separate da una nicchia con il piano cottura. Gli elettrodomestici (frigorifero, forno, microonde e cassetto scaldavivande) sono collocati all'interno delle colonne, così come l'ampia dispensa.

Nutrimenti

Dietro la nuova D23-Aspen di Doimo Cucine il pensiero che non solo i corpi si devono nutrire, ma anche gli affetti, quotidianamente. E per questo ogni cucina deve rispondere alle esigenze di ciascuno con la massima flessibilità.

Il modello da personalizzare prevede diverse colonne (con ante rientranti e non) con finitura in Fenix NTM® color Cacao Orinoco (un materiale resistente a urti e graffi, facile da pulire, idrorepellente); rivestimento delle boiserie in Tecnolam color noce Cannella; gole (al posto delle maniglie) in alluminio nero, così come lo zoccolo alla base.

Scoperte

Si ritorna alla cucina intesa come mobile, e la Swing di SCIC vuole essere la sintesi tra le ispirazioni più rigorose degli anni '30-40 e lo spirito di rinnovamento degli anni '60-80. Una cucina che potrebbe essere anche soggiorno o studio perché nessun elettrodomestico è a vista: l'elemento sorpresa è fondamentale.

Le misure dei singoli moduli, dalla linea estremamente pulita, escono dagli standard e accolgono tutti gli elettrodomestici, le maniglie in noce sono integrate nelle ante, il top è di granito, resistente ai graffi, al fuoco e all'acqua; la luce è protagonista, presente in ogni vano. Una cucina che si svela, anta dopo anta.

FOTO NICO ABBRUZZESE

SETTE IMMANCABILI

Elettrodomestici, accessori e complementi che rendono le cucine sempre più accoglienti e all'avanguardia. Per tecnologia e per attenzione all'ambiente

Piano cottura con aspirazione – **Frigo2000** presenta i nuovi CombiCookTop: induzione e cappa integrata. Nella versione ZoneFlex le due zone del piano rilevano misure e posizione delle pentole. Il sistema SilentPlus riduce rumore e vibrazioni.

Cappa – La classica forma a T Air Hub (inox satinato o versione Glass inox+vetro nero) di **Faber** ha una duplice funzione: riduce fumi e odori e abbatte fino al 99,99% i virus e i batteri presenti nell'aria della vostra cucina.

Frigorifero – Himalaya 75 di **Grundig** ha il 45% di spazio in più rispetto alle misure standard e una capacità di 405 litri. Total no frost e tecnologia VitaminZone per conservare (attraverso impulsi luminosi) le vitamine di frutta e verdura.

Piano di cottura con cappa integrata – NikolaTesla Unplugged di **Elica** ha 3 funzioni. Melting: non serve mescolare i cibi per evitare che brucino. Warming: calore costante. Simmering: evita la fuoriuscita di acqua al bollore.

Tavolo e sedie – Gambe in metallo color Champagne e piano stondato con rivestimento effetto marmo per il tavolo **Giessegi**. Attorno sedie imbottite e rivestite in ecopelle color panna, con gambe di legno massello laccate bianco.

Forno – Il forno a vapore combinato XXL DGC 7860 di **Miele** garantisce massima versatilità nelle cotture: tradizionale, a vapore o combinata, per risultati perfetti e crosticine croccanti. Facile da pulire grazie al rivestimento PerfectClean.

Parquet ecologico – I nuovi pavimenti in Legni del Doge Ecos di **Itlas** guardano a un'economia circolare sostenibile perché realizzati non solo in modo da ridurre al minimo gli sprechi di lavorazione ma, anzi, riutilizzandoli.

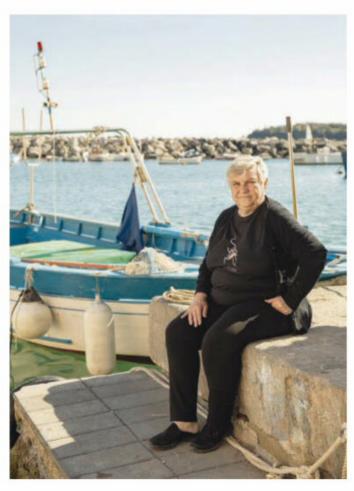
VIVI UN'ESPERIENZA MAGICA
TRA LE COLLINE DEL PROSECCO
ANNO 1622
VILLA SANDI
VILLASANDI.IT
La Rivetta
CARTIZZE
VILLA SANDI
Locanda Sandi

Omaggio a Procida è il nome di questo dolce, farcito con una mousse di limone, che riprende il colore e le consistenze dominanti dell'isola. Lo si assaggia da Maria, sulla calata del porticciolo della Corricella, antico borgo marinaro dove ancora oggi i pescatori riparano le reti.

SALPATE CON PROCIDA

Capitale italiana della cultura 2022, l'isola più piccola e appartata del Golfo di Napoli porta alla ribalta le sue bontà

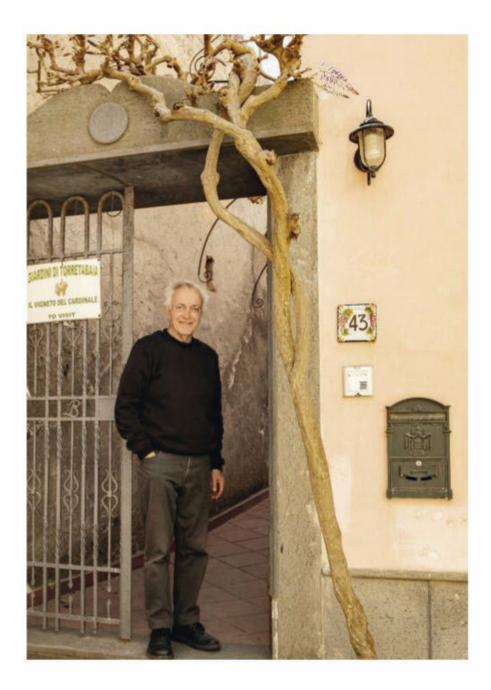
DI **FIAMMETTA FADDA**, FOTO **GIOVANNA DI LISCIANDRO**

Sopra, Bigio Lubrano nel suo limoneto dove si alternano varie fioriture nel corso dell'anno. Sotto, Maria 'a pescatrice, davanti al suo gozzo e, nella pagina accanto, due interpretazioni del polpo alla sua trattoria: tradizionale, con i limoni «all'insalata», e contemporanea, «rosticciato» e aromatizzato con «aria di polpo».

«Assessore, ma come è successo che la sorellina minore delle isole che splendono nel Golfo di Napoli sia stata eletta Capitale italiana della cultura 2022 surclassando Capri e Ischia?»
Leonardo Costigliola, assessore al turismo a Procida, bypassa sorridendo la provocazione.
«Perché ha una lunga storia di naviganti che ne ha fatto un ponte con le altre aree del Mediterraneo. Di qui il concetto dell'isola che non isola ma congiunge, tema dell'apertura verso il mondo di questa edizione dell'evento».

A CIASCUNO IL SUO

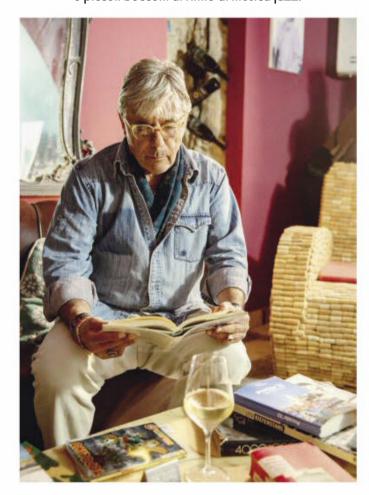
Dunque l'isola è in festa, e fino a dicembre ogni giorno prendono corpo divertimenti ed eventi. Ma, approdando, ognuno ha le proprie Mete Imperdibili. Per l'appassionato di storia è la Città Murata; per gli intellettuali sono i luoghi raccontati da Elsa Morante in *L'isola di Arturo*; per i cinefili la spiaggia del film *Il postino* di Massimo Troisi; per i cultori del mare ci sono cinque golfi e le spiagge laviche; per gli estimatori della buona tavola, sono alcune rarità vegetali trasformate dalla fantasia dei locali in bontà a partire dai limoni «di pane», quei mostri vegetali che arrivano a pesare un chilo e più, ora tondeggianti ora di forme strane e favolose, ben diverse dalla grazia omogenea dei limoni sfusati amalfitani. Mostri che sono l'ingrediente di piatti introvabili altrove.

L'ORO DELL'ISOLA

Bigio Lubrano, terza generazione di coltivatori, ha un limoneto di quattro ettari. Le piante, sostenute da pali di legno di castagno, fanno volta, poi si diramano: dai rami pendono limoni piccoli, limoni enormi e perfino limoni in fiore con l'effetto di uno scenografico eden. Avverte subito Bigio: «Non esiste, come molti credono, la pianta dei "limoni di pane". Si tratta, semplicemente, dei frutti nati dalla prima fioritura dopo l'estate, verso fine settembre. Li lasciamo sull'albero quasi un anno e li raccogliamo a luglio, il momento in cui raggiungono il loro massimo splendore e valore». Il «pane» di quei limoni è l'albedo, la parte bianca interna della →

Sopra, la scultura luminosa creata dall'artista Domenico Pellegrino per Voiello, sponsor di Procida Capitale, evoca le luminarie isolane; intorno alla figura della madre, gli ingredienti principi della cucina locale.
Nella pagina accanto, una delle viuzze che dal porto salgono tra le case attraversando l'isola.

Sopra, Vincenzo Barbiero è uno dei conoscitori più accreditati della storia, anche gastronomica, dell'isola; qui è al cancello del suo orto (a destra) dove un cartello invita i passanti alla visita.
Sotto, spaghetti con canocchie, friarielli, pomodorini e «peperoncino a filo» al ristorante Il Gazebo.

Sopra, linguine con crostacei al ristorante Vivara.
A sinistra, la famosa granita di limone di Felice Pagano, servita nel suo chiosco a forma di barca; al centro trionfa la fetta di «limone di pane», simbolo e orgoglio isolano.

Sotto, Tarcisio Ambrosino e, a destra, uno scorcio della sua Vineria Letteraria, luogo di condivisione intellettuale e incontri culturali fondati sul piacere della lettura. Si bevono vini di cantine campane, aperitivi classici e piccoli bocconi al ritmo di musica jazz.

buccia che è spugnosa, spessa un dito e leggermente dolce. Separata dagli spicchi era la merenda dei contadini a metà giornata e la protagonista di un'insalata di cui ogni massaia procidana vanta una propria ricetta. C'è chi taglia l'albedo a cubetti eliminando la buccia e chi tiene ambedue, chi lo lascia un po' nell'acqua per ingentilirne la nota amara; c'è chi aggiunge cipollina fresca e chi aglio, chi erbe tritate fini. Sempre, invece, peperoncino fresco o secco, olio e sale. Per arrivare alla pasta con limone e alici, quest'anno da sperimentare con la Gran Penna Ruvida creata da Voiello per celebrare Procida Capitale. E il vino? In quest'isola caldissima e ventosa, che nel suo punto più alto supera di poco i cento metri, la vite, intrecciata ai limoni, ha sempre avuto vita dura. Il vitigno levante dava un «vino da cantina», venduto sfuso, da bere appena spillato, aromatico ma senza corpo. La Regione ha allora promosso la messa a dimora dei classici vitigni campani, la falanghina, il fiano, il greco. Ma piccole coltivazioni dell'originario levante sono state riprese e quest'anno sarà presentata la prima etichetta, di cui ancora non si sa molto, prodotta con quelle uve. Nel frattempo è nata la simbolica cuvée il «Mosaico», nata dalle uve di ventisei aziende campane per brindare al futuro di Procida.

SFUMATURE DI DOLCEZZA

Questi limoni superdotati si possono acquistare in piccola quantità in tutte le stagioni dal fruttivendolo più blasonato dell'isola, davanti al porticciolo. O ammirare pranzando sotto il limoneto del ristorante La Pergola. Ma ci sono sempre quelli «normali», nati dalle altre fioriture e tutti eccezionali perché godono di una salute di ferro, non hanno bisogno di trattamenti invasivi e sono un toccasana in ogni momento. Afa e sete? Subito una bella brocca di acqua e limone. Voglia di un bianco in libertà? Ecco una caraffa di «vino limonato», con limoni a quarti che (possibile?) alleggeriscono l'impatto alcolico. Un bicchierino ad alta gradazione per suggellare la cena? Pronto uno shot di limoncello procidano, differente da quello costiero perché differenti sono i limoni. E poi c'è, novità, Fogliolì, un limoncello di sole foglie, ispirato all'abitudine isolana di masticare le foglie della pianta. Al vertice tra gola e limoni c'è il bar Dal Cavaliere,

«Questa dunque è la tua casa, e tu ci tornerai sempre, perché a casa sempre ci si ritorna. Per te è un giardino fatato, questa mia isoletta»

ELSA MORANTE, *L'ISOLA DI ARTURO*

dal 1960 premiata pasticceria dell'isola con la Frollicella e la Lingua, pasta frolla la prima, sfoglia la seconda, ripiene di crema al limone. Sciccherie contemporanee lontane dall'umiltà isolana. Perché a Pasqua il dolce tipico è tuttora la Pietra di Centane, la frazione dove è nata questa ciambella di farina, zucchero e sugna così dura da ricordare, per l'appunto, una pietra. Ma sempre ingentilita dalla buccia di limone e da limone spremuto.

BEGLI INCONTRI

Le isole generano personaggi bizzarri. Soprattutto un'isola come Procida dove fino al 1988 c'era il carcere. Anzi una cittadella carceraria ricavata dalla fortezza edificata nel 1580, trasformata duecento anni dopo in palazzo reale da Carlo III di Borbone, poi scuola militare e infine prigione. Oggi è proprietà del Comune e oggetto di un grande progetto di restauro. Vincenzo Barbiero, depositario amatoriale della storia locale, dice: «Noi di famiglia andavamo a dare una mano ai forzati nella raccolta dell'uva passando per la scaletta della garitta di guardia e altrettanto facevano loro». Una cosa concepibile solo lì, in un'isola di quattro chilometri quadrati dove tutti si conoscono e le porte non hanno lucchetti. Al rientro degli uomini dal mare – carpentieri, marinai, capitani di marina formati sull'isola all'Istituto nautico più antico d'Europa –, le donne gli cucinavano la pizza fritta di scarola con l'aglio e le olive di Gaeta, la pizza di polenta, fatta con la farina di granturco, il coniglio alla procidana, diverso da quello all'ischitana per i sapori delle erbe selvatiche: *rappurcieddi*, tarassaco, crispino. Oggi quelle storie sono ancora vive e definiscono il carattere dell'isola, lontana dalle mondanità di Capri e prediletta da personaggi schivi e da intellettuali che amano considerarsi «cittadini temporanei».

DECIDE IL VENTO

La migliore granita la fa Felice Pagano, per tutti Felice Mare, che negli anni Settanta ha smesso di lavorare sulle navi e il chiosco alla Corricella lo ha aperto perché vedeva «che si buttavano via i limoni». Maria Costagliola, per tutti Maria 'a pescatrice, andava a pesca già con suo padre. Donna e cuoca di gran temperamento nella sua trattoria, dove cucina le linguine con le alici e i capperi, il polpo in insalata, il baccalà alla procidana, ha deciso di osare assumendo un giovane cuoco che interpreta i suoi piatti con piglio innovativo. Così si può scegliere tra le due versioni oppure, per divertirsi, ordinarle tutte e due. I sapori cambiano ma le storie si ripetono e decidono anche i piatti. Pio Lauro, proprietario del Gazebo, ha smesso di fare il pescatore, ma già di prima mattina sa che cosa troverà in pescheria. Vento di Ponente? A tavola ci saranno gli Spaghetti con le canocchie e i friarielli, e i Ravioli con le mazzancolle. Scirocco? La pesca sarà scarsa e allora bene il coniglio alla procidana, il migliore dell'isola. «Per forza», commenta, «io non ho panorama da offrire. Perciò devo saper cucinare». ■

Cereagricola Procidana
via Regina Elena 22, tel. 081 8101348
Ristorante La Pergola
via Salette 10, tel. 081 8969918
Bar Dal Cavaliere
via Roma 42, tel. 081 8101074
Vincenzo Barbiero, *via Principessa Margherita 47, tel. 338 8502282*
Ristorante Il Gazebo
via Roma 140, tel. 081 8101071
Da Maria alla Corricella
via Marina Corricella 36, tel. 081 19303261
Vineria Letteraria L'Isola di Arturo
via Marina Corricella 40, tel. 081 8969500
Felice Mare, *via Marina Corricella 79, tel. 339 4273222*
Ristorante Vivara, *lidovivara.com*

LA VERSIONE TRADIZIONALE

ZUCCOTTO

DI **LAURA FORTI**, RICETTE **JOËLLE NÉDERLANTS**

LA VERSIONE MODERNA

Sotto una calotta di pan di Spagna al liquore c'è un semifreddo: la sua storia non poteva che iniziare a Firenze nel Cinquecento, dove l'architetto Buontalenti aveva creato le prime ghiacciaie

FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Il nome potrebbe derivare dallo «zucchetto», il copricapo dei prelati fiorentini del XVI secolo, di cui lo zuccotto imita la forma. Secondo l'associazione Gelatieri Artigiani Fiorentini, invece, il dolce, chiamato storicamente Elmo di Caterina in onore di Caterina de' Medici, si preparava in origine negli elmi chiodati, gli «zuccotti», usati dalla fanteria di quel tempo.

LA VERSIONE TRADIZIONALE

Impegno Per esperti
Tempo 2 ore più 5 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

PER IL PAN DI SPAGNA
225 g zucchero – 225 g farina
6 uova – sale
burro e farina per lo stampo

PER IL RIPIENO
500 g ricotta
350 g panna fresca
130 g cioccolato fondente
100 g zucchero a velo
100 g zucchero semolato
70 g ciliegie candite
70 g cedro candito
50 g alchermes
50 g liquore all'arancia
30 g cacao – rum – Cognac

PER IL PAN DI SPAGNA
Montate le uova con lo zucchero e un pizzico di sale, finché non saranno molto gonfie e quasi bianche.
Incorporate la farina setacciata, mescolando dal basso verso l'alto, per non sgonfiare il composto.
Versatelo in uno stampo a cerniera imburrato e infarinato (ø 26 cm) e infornate a 180 °C per 35-40 minuti.
Sfornate il pan di Spagna, toglietelo dallo stampo e lasciatelo raffreddare per almeno 1 ora (ideale prepararlo il giorno prima).

PER IL RIPIENO
Scaldate il cacao con lo zucchero semolato, ½ bicchierino di rum, ½ di Cognac e ½ di acqua. Cuocete per circa 10-15 minuti, fino a ottenere uno sciroppo. Spegnete e lasciate raffreddare completamente.
Lavorate la ricotta con lo zucchero a velo, mescolandola con una frusta.
Montate la panna e incorporatela alla ricotta.
Tagliuzzate i canditi e il cioccolato.
Mescolate ⅓ del composto di ricotta con lo sciroppo di cacao.
Incorporate i canditi e il cioccolato al composto rimanente.

PER COMPLETARE
Tagliate il pan di Spagna in fette rettangolari spesse 1,5 cm, parallele al diametro. Dividetele lungo la diagonale ottenendo dei triangoli.
Disponeteli con la punta nel centro di uno stampo semisferico (capacità 2 litri), a raggiera, fino a ricoprire tutta la superficie: se si crea qualche zona vuota, riempitela con ritagli di pan di Spagna. Rifilate i bordi.
Mescolate l'alchermes con il liquore all'arancia e con esso spennellate abbondantemente il pan di Spagna.
Riempite lo zuccotto prima con il ripieno ai canditi, poi con quello al cacao.
Chiudete con uno strato di fette di pan di Spagna, quindi riponete lo zuccotto in freezer per almeno 4 ore.
Toglietelo dal freezer 1 ora prima di servirlo.

LA VERSIONE MODERNA

Impegno Per esperti
Tempo 2 ore più 6 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER IL PAN DI SPAGNA AL CACAO
100 g zucchero semolato
40 g amido di mais – 40 g farina
15 g cacao – 4 uova – sale

PER IL SEMIFREDDO
300 g ciliegie – 300 g ricotta
300 g panna fresca
200 g cioccolato bianco
100 g alchermes
90 g zucchero a velo
50 g zucchero semolato
50 g liquore a scelta
50 g olio di semi
limone – cedro
ciliegie per decorare

PER IL PAN DI SPAGNA AL CACAO
Montate i tuorli con 60 g di zucchero, finché non saranno ben spumosi. Montate gli albumi con lo zucchero rimasto e un pizzico di sale; incorporate quindi i tuorli montati, delicatamente.
Setacciate farina, amido e cacao, quindi uniteli alle uova montate. Versate il composto in uno stampo multiplo in silicone, con 8 semisfere (ø 8 cm).
Livellatelo e infornate gli stampi a 180 °C per 18-20 minuti. Sfornate, sformate e lasciate raffreddare per almeno 1 ora (meglio per 12 ore).

PER IL SEMIFREDDO
Tagliate in 4 le ciliegie e cuocetele con 50 g di zucchero semolato e 50 g di acqua, per 8-10 minuti: otterrete una composta sciropposa; aggiungete il succo di ½ limone e distribuite in uno stampo multiplo in silicone, con 16 semisfere (ø 3 cm). Riponete in freezer per circa 2 ore.
Mescolate la ricotta con un po' di scorza di cedro grattugiata e 50 g di zucchero a velo.
Montate la panna e incorporatela alla ricotta. Versate il composto negli stessi stampi che avete usato per il pan di Spagna, formando un piccolo incavo.
Sformate le semisfere di ciliegia, accoppiatele creando delle palline e disponetele al centro delle sfere alla ricotta. Ricopritele con il composto di ricotta rimasto e livellate bene con una spatolina, conservando la crema che togliete. Mettete in freezer per almeno 4 ore.
Mescolate 50 g di alchermes con 50 g di liquore a scelta e spennellate abbondantemente le semisfere di pan di Spagna.
Fondete il cioccolato bianco, poi mescolatelo con l'olio di semi.
Scaldate 50 g di alchermes con 40 g di zucchero a velo e spegnete non appena raggiunto il bollore. Lasciate raffreddare lo sciroppo.
Sformate le semisfere di semifreddo e accoppiatele alle semisfere di pan di Spagna, «incollandole» con un po' della crema che avete tenuto da parte.
Versate lo sciroppo all'alchermes nel cioccolato bianco, senza mescolare, poco per volta (usate una tazzina per lavorare con piccole quantità di entrambi). Versate il composto sulle calotte di semifreddo: il cioccolato si rapprenderà subito creando una copertura marezzata.
Servite completando con una ciliegia, fresca o sotto spirito.

PROGETTI PER LA CENA

La lampada Bontà, disegnata da Davide Oldani e Attila Veress per **Artemide**: i cappelli di vetro, capovolti, diventano contenitori per il cibo. Altri progetti di Oldani: corallo in legno, con il polo formativo **Legno Arredo**; piatto con decoro a spirale con **RCR Cristalleria Italiana**; piatto rettangolare **Royale**.

Come i designer cercano e scelgono i materiali, i cuochi selezionano ingredienti di qualità, perché diventino funzionali alla più alta esperienza gastronomica. E gli oggetti? Rendono più armonioso e bello l'incontro con il cibo

RICETTE **DAVIDE OLDANI** E **ALESSANDRO PROCOPIO**
TESTI **LAURA FORTI**, FOTO **MAURIZIO CAMAGNA**, STYLING **BEATRICE PRADA**

ZAFFERANO E RISO MILANESE
A
A
Vista Frontale
Sezione A-A

Davide Oldani è uno chef che progetta anche oltre i fornelli: osservando gli ospiti al suo ristorante, ha ideato diversi oggetti funzionali a fruire le sue ricette nel migliore dei modi.

Se si pensa al design come esperienza, allora sia l'atto del creare un piatto, sia l'atto di mangiarlo offrono molto spazio di progettazione a chi vi lavora. «Noi cuochi scegliamo con cura i nostri materiali. Li cerchiamo della migliore qualità, a volte con caratteristiche specifiche, adatte a raggiungere un determinato risultato», spiega Alessandro Procopio. D'altra parte, sostiene Davide Oldani, «la natura provvede già a dare la miglior forma possibile a ogni frutto sugli alberi. Per me il design deve creare oggetti funzionali a rendere migliore e più armonica l'esperienza di chi mangia. Non trovando sul mercato gli strumenti che ritenevo più adeguati, li ho progettati da me: sedie, tavoli, posate, bicchieri, piatti e oggetti diversi».

Ognuna delle ricette qui presentate ha un alto contenuto di progettualità, giocato ora sul design dei contenitori, ora sulla forma del cibo, sulla storia da raccontare, su contrasti estetici. Ce li racconta Alessandro Procopio: **L'Aperitivo anni Sessanta** riprende la tendenza di presentare tanti assaggi simultanei, e serve ricette ad alto contenuto innovativo su oggetti disegnati da Oldani. Gli **Spaghetti all'assassina**, più o meno coetanei del Salone del Mobile, sono un piatto pop, al quale gli chef del D'O hanno dato un valore gastronomico e compositivo decisamente contemporaneo, accentuato da un deciso contrasto con il piatto vintage. Lo **Zafferano e riso milanese**, già molto studiato da Oldani, è qui riproposto in una nuova veste che ne valorizza la storia: fu creato dai vetratisti del Duomo di Milano, che aggiunsero al riso bianco la spezia usata per colorare il vetro. Sui chicchi, quindi, pennellate di zafferano, sul piatto disegni che ricordano il rosone del Duomo. **Find the real one**, infine, è una soluzione originale e giocosa per proporre un «carrello dei formaggi-trompe-l'oeil» che varia secondo stagione, adeguando gli abbinamenti al formaggio del momento.

Davide Oldani, ideatore della cucina pop-alta qualità e accessibilità, apre nel 2003 il suo ristorante, il D'O, a Cornaredo, in provincia di Milano. Raccoglie un immediato successo e negli anni successivi la sua fama si consolida anche oltre la cucina, fino a diventare una case history imprenditoriale, studiata ad Harvard. Da sempre coltiva interessi, che si intersecano con la cucina, nel mondo dello sport, dell'arte e del design. Diversi i libri pubblicati, le collaborazioni con radio e televisioni, i marchi creati per i suoi progetti di design.

RITRATTI IN CUCINA ALBERTO NEGRO

SPAGHETTI ALL'ASSASSINA

FIND THE REAL ONE

ALESSANDRO PROCOPIO
Collabora con Davide Oldani fin dall'apertura del primo D'O, nel 2003. Dopo diverse esperienze formative all'estero (presso Gavroche, Troisgros, Ducasse), è tornato al D'O, dove oggi è chef di cucina insieme a Wladimiro Nava. Con Oldani segue anche i diversi progetti speciali, molti ispirati o dedicati all'arte e al design. Ha realizzato per noi queste ricette, ideate insieme con Oldani, e ci ha dato qualche consiglio per semplificarne l'esecuzione.

L'APERITIVO ANNI SESSANTA

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 30 minuti più 30 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER I BIGNÈ
- **40 g gorgonzola cremoso**
- **6 piccoli bignè**
- **composta di ciliegie**
- **semi misti**

PER LA 'MPEPATA DI COZZE
- **5 g gelatina alimentare in fogli**
- **6 cozze**
- **pepe**

PER LA BARIGOULE DI ZUCCHINE
- **100 g ricotta**
- **60 g zucchero**
- **50 g verde di una zucchina**
- **9 bacche di pepe nero**
- **8 bacche di ginepro**
- **8 chiodi di garofano**
- **2 stelle di anice**
- **2 foglie di alloro**
- **2 amaretti**
- **1 stecca di cannella**
- **1 zucchina trombetta, corta e non troppo sottile**
- **aceto di vino bianco**
- **uvetta**
- **pinoli**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

PER LE TARTELLETTE DI PISELLI
- **300 g piselli freschi sgranati**
- **100 g pasta brisée stesa**
- **arancia**
- **germogli di piselli**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

PER I BIGNÈ
Lavorate brevemente il gorgonzola, raccoglietelo in una tasca da pasticciere e riempite i bignè.
Guarniteli con la composta di ciliegie e completate con i semi.
PER LA 'MPEPATA DI COZZE
Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda.
Fate aprire le cozze in una pentola con il coperchio, senza altre aggiunte, per 5 minuti.
Sgusciate le cozze e pepatele. Recuperate e filtrate l'acqua.
Unite la gelatina strizzata nell'acqua delle cozze e montate tutto con una frusta, ottenendo un composto schiumoso.
Infilzate le cozze su uno stecco lungo e intingetele nella schiuma. Mettetele poi in frigorifero per 30 minuti.
PER LA BARIGOULE DI ZUCCHINE
Mettete a bagno 1 cucchiaio di uvetta in poca acqua.
Portate a bollore 1 litro di aceto con 200 g di acqua, lo zucchero, 60 g di sale, il ginepro, il pepe, la cannella, l'anice, l'alloro, e il garofano.
Fate bollire la zucchina in questa miscela per 1 minuto, spegnete e lasciatela raffreddare nel liquido.
Tagliatela poi in fettine molto sottili, ottenendone almeno 6.
Tagliate il verde della zucchina a cubetti e saltateli in padella velocemente con un filo di olio e un pizzico di sale. Mescolateli con la ricotta, disponete un cucchiaino sulla base delle fettine di zucchina e arrotolatele in rocchetti.
Completateli con gli amaretti sbriciolati, i pinoli tostati, l'uvetta strizzata. Decorate a piacere con fiori di zucca essiccati.
PER LE TARTELLETTE DI PISELLI
Tagliate la pasta brisée in dischetti di 3-4 cm e foderate uno stampo multiplo per tartellette dello stesso diametro. Sistemate all'interno di 6 stampi altrettanti controstampi (oppure fagioli secchi) per la cottura in bianco e infornate a 180 °C per 15-20 minuti.
Sbollentate intanto i piselli in acqua bollente salata per 3 minuti, raffreddateli in acqua fredda, infine scolateli.
Frullatene metà con un filo di olio e sale, ottenendo una crema. Sbucciate gli altri.
Riempite le tartellette con la crema e i piselli; completate con scorza di arancia grattugiata e germogli di piselli.

ZAFFERANO E RISO MILANESE

Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA SALSA DI ZAFFERANO
- **5 g amido di mais**
- **30 stimmi di zafferano**

PER IL RISO
- **320 g riso Carnaroli**
- **90 g Grana Padano Dop**
- **80 g burro**
- **aceto di vino bianco**
- **sale**

PER LA SALSA
Portate a bollore 100 g di acqua, unitevi l'amido di mais stemperato in 1 cucchiaio di acqua fredda e fate →

RITRATTO **MAURO CRESPI**

addensare per 1 minuto. Spegnete e unite lo zafferano. Mescolate, coprite con la pellicola e lasciate riposare intanto che preparate il riso.

PER IL RISO

Tostate il riso in una casseruola, senza nessuna aggiunta. Salatelo e dopo bagnatelo con 2 mestoli di acqua bollente.
Portatelo a cottura aggiungendo altra acqua bollente, poca per volta (circa 1,2 litri) in 12-13 minuti.
Spegnete e mantecate con il burro, il grana grattugiato e 1 cucchiaio di aceto.
Distribuite il riso nei piatti e completatelo con la salsa, distribuita in superficie con un pennello.

SPAGHETTI ALL'ASSASSINA

Impegno Medio
Tempo 3 ore più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

100 g pomodorini datterini gialli
40 spaghetti
4 pomodori San Marzano
4 pomodorini verdi striati
1 pomodoro verde costoluto
1 pomodoro camone
aglio
basilico
zucchero
sale
semi di basilico alimentari tostati (in alternativa sesamo nero)
olio extravergine di oliva

PER GLI SPAGHETTI

Cuocete gli spaghetti in acqua bollente salata. Scolateli e, ancora caldi, disponeteli in una placca foderata di carta da forno, uno attaccato all'altro, in 4 strisce da 10 spaghetti ciascuna.
Coprite con la pellicola e fate raffreddare.

PER I POMODORINI CONFIT

Sbollentate i 4 pomodorini striati, pelateli, tagliate le due calotte e appoggiateli in una placca foderata di carta da forno. Spolverizzate con zucchero e sale e infornate a 60 °C per 2 ore. Infine sformate e condite con un filo di olio extravergine.

PER LA SALSA DI POMODORO

Sbollentate i pomodori San Marzano e pelateli. Togliete i semi, frullateli e setacciateli recuperando l'acqua.
Tagliate i filetti a dadini. Rosolate in una casseruola adatta al forno 1 spicchio di aglio con un filo di olio e 3 foglie di basilico. Unite i pomodori e fateli insaporire. Bagnate con l'acqua di pomodoro filtrata, salate, coprite e infornate a 150 °C per 1 ora (in alternativa, cuocete a fuoco basso con il coperchio, per 40 minuti).

PER LA SALSA DI DATTERINI

Frullate i datterini gialli e mettete a colare il frullato per almeno 1 ora in un setaccio foderato con doppia carta da cucina, in modo da eliminare tutta l'acqua e ottenere una consistenza più compatta. Lo chef ha invece setacciato velocemente il frullato e lo ha addensato mescolandolo con la punta di un coltello di polvere di xantana (si può acquistare on line).

PER IL POMODORO CRUDO

Affettate molto sottilmente il pomodoro verde costoluto (l'ideale sarebbe usare la mandolina o l'affettatrice). Tagliate a metà le fette.

PER IL CAVIALE DI POMODORO

Tagliate a metà il pomodoro camone e svuotatelo dai semi con un cucchiaino.

PER COMPLETARE

Arrostite le strisce di spaghetti in una padella antiaderente, con un filo di olio.
Metteteli nel piatto sopra un po' di salsa di San Marzano. Completate con le fette di pomodoro crudo, stese o a rosellina, con il caviale di pomodoro, i pomodorini confit e la salsa di datterini. Terminate con semi di basilico alimentari tostati o con sesamo nero.

FIND THE REAL ONE

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 10 minuti più 3 ore di riposo

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER LA MOUSSE DI PERA

290 g panna fresca
150 g purea di pera (pera cotta, frullata e passata al setaccio)
40 g zucchero
13 g gelatina alimentare in fogli
pepe del Tibet

PER LO SPICCHIO DI PANE

160 g pasta lievitata per pane
100 g latte
40 g Grana Padano Dop
olio extravergine di oliva

PER COMPLETARE

mezza forma di Montebore

PER LA MOUSSE DI PERA

Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda.
Scaldate 40 g di panna con lo zucchero, quindi unitevi la gelatina ammorbidita e strizzata e fatela sciogliere.
Unitela alla purea di pera, mescolando bene.
Montate la panna rimasta; amalgamatene una parte al composto di pera, quindi incorporate il resto della panna montata, mescolando delicatamente con una spatola, dal basso verso l'alto.
Versate il composto in uno stampo multiplo in silicone da 8 (forma groviera) e ponete in frigorifero per almeno 3 ore.

PER LO SPICCHIO DI PANE

Dividete la pasta per pane in 8 porzioni, mettetele in uno stampo multiplo in silicone e lasciate lievitare per 1 ora.
Infornate a 120 °C nel forno a vapore (o nel forno comune, con una bacinella di acqua posta sul fondo) per 18-20 minuti.
Sfornate e lasciate intiepidire, quindi sformate e tagliate via la parte che in cottura si è gonfiata oltre lo stampo, livellando lo spicchio.
Scaldate il latte e scioglietevi il grana grattugiato. Intingetevi i pezzetti di pane, quindi arrostiteli in una padella con un filo di olio, sul lato livellato (la base di appoggio) e sul lato che simula la crosta dello spicchio.

PER COMPLETARE

Sformate le mousse di pera e servitele spolverizzate con il pepe del Tibet, insieme con lo spicchio di pane e uno spicchio di Montebore.
Da sapere Gli stampi per formare le preparazioni sono stati disegnati da Davide Oldani e realizzati apposta per lui. In mancanza, utilizzate stampi multipli in silicone di altre forme: si manterrà comunque l'abbinamento gastronomico. Anche il piatto Find the real one è un progetto dello chef.

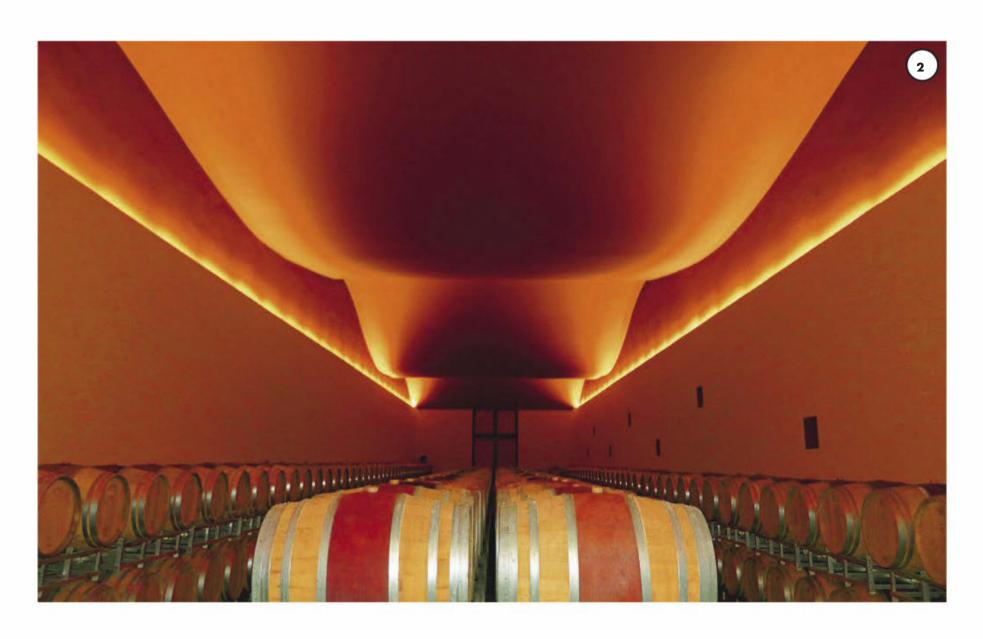
Piatto nero con decoro Duomo di Zafferano e riso milanese **Schönhuber Franchi**, piatto di portata vintage degli Spaghetti all'assassina collezione privata, piatto Find the real one **Royale**.

1

TEMPIO DI VINO

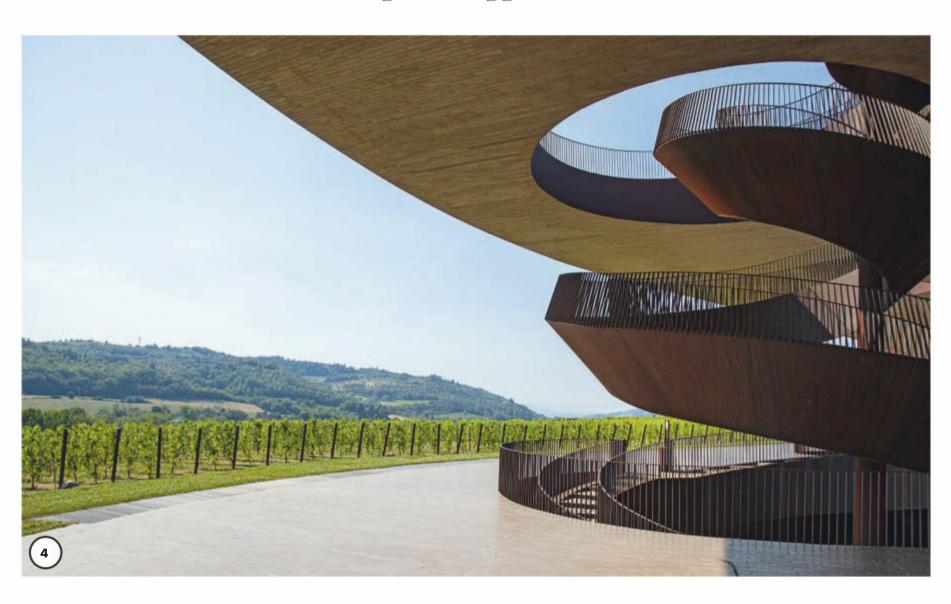
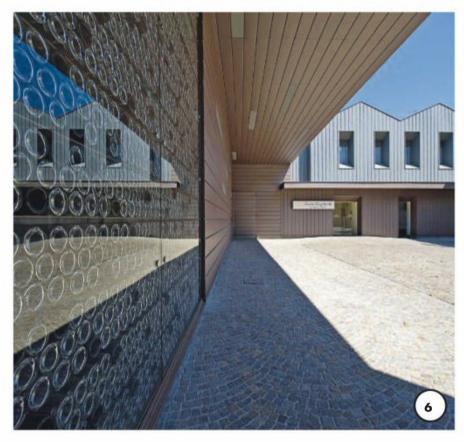
DI **VALENTINA VERCELLI**

3

2

Architetti e artisti hanno firmato le cantine più avveniristiche (e spettacolari) d'Italia. E tra opere d'arte, percorsi naturalistici, ristoranti, intorno a ogni assaggio aumenta la conoscenza

4

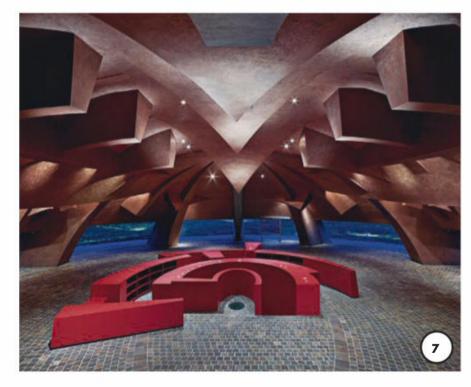
5

6

«Ogni forma architettonica trova origine dalla necessità, si sviluppa in funzione della praticità ed è abbellita dall'uso»

LEON BATTISTA ALBERTI, *DE RE AEDIFICATORIA*

7

8

9

1. Ecologia soprattutto

La nuova struttura di Cantina Tramin, inaugurata nel 2011, richiama i tralci di vite ed è stata firmata dall'architetto altoatesino **Werner Tscholl**. Ideata per un alto risparmio energetico, la cantina offre visite guidate e un accogliente wine bar dove si possono degustare e acquistare tutti i vini di Tramin.

VINO

Novità dell'ultimo Vinitaly è l'**Alto Adige Chardonnay Glarea 2020**, versatile e minerale. Con il pesce, ma anche con il minestrone e la pizza con mozzarella di bufala. *15 euro, cantinatramin.it*

2. Pronti al varo

Tra le cantine di Frescobaldi, Tenuta Ammiraglia, con una forma che ricorda la prua di una nave, è stata progettata da **Piero Sartogo e Nathalie Grenon**; inaugurata nel 2011 a Magliano, in Maremma, è aperta per assaggi, anche abbinati a piatti della cucina toscana.

VINO

Ultimo nato della tenuta, **Aurea Gran Rosé 2020** è un mix di syrah e vermentino, elegante e sapido, succoso, con buone doti di invecchiamento. Con tartare di scampi. *30 euro, frescobaldi.com*

3. Il senso del sacro

Innamorati dei vini di Bordeaux, Francesca Moretti e il padre Vittorio, hanno cercato in Toscana un posto dove i vitigni cabernet sauvignon e merlot si potessero esprimere al meglio. L'hanno trovato a Suvereto, non lontano dal mare, e la cantina Petra, firmata dallo svizzero **Mario Botta**, è stata inaugurata nel 2003; è una sorta di tempio tra le vigne, che dialoga con il paesaggio circostante e offre una vista indimenticabile dalla sua sommità. L'accoglienza comprende passeggiate tra i vigneti, visita degli spazi produttivi, degustazione dei vini con prodotti e piatti locali.

VINO

Petra 2018 è un rosso biologico, a base di cabernet sauvignon e merlot. Ha un carattere mediterraneo, con profumi di mirto e rosmarino. Con grigliate di carne. *47 euro, petrawine.it*

4. Mimetica

A basso impatto ambientale e alto risparmio energetico, realizzata con materiali naturali, ricoperta dai vigneti e nascosta tra ulivi, querce e lecci, la cantina Antinori nel Chianti Classico dell'architetto **Marco Casamonti** è una delle attrazioni della zona, anche perché ospita parte della collezione Antinori con dipinti e manufatti antichi, e pezzi di arte contemporanea. Il ristorante Rinuccio 1180 offre piatti chiantigiani in chiave moderna. Al negozio si degustano e acquistano i vini di tutte le tenute Antinori.

VINO

L'uva aromatica aleatico, coltivata su terreni vulcanici, dà al **A Rosato 2021** profumi di rosa, lampone e litchi. La sua sapidità si accorda con il carpaccio di manzo. *30 euro, antinori.it*

5. Impara l'arte

I Ceretto sono tra i produttori di vino più legati al mondo dell'arte. Lo testimoniano L'Acino, realizzato nel 2009 come belvedere nella Tenuta Monsordo, Il Cubo della cantina di Bricco Rocche e la Cappella del Barolo dipinta da **Sol LeWitt e David Tremlett**. I visitatori hanno a disposizione cinque tipi di degustazione, adatte e neofiti e a esperti, sentieri segnalati tra le vigne e, ad Alba, i ristoranti Piazza Duomo (tre stelle Michelin con 4 camere) e La Piola.

VINO

Il **Langhe Arneis Blangé 2021** è diventato un'icona dei bianchi italiani. Fresco, disinvolto, si abbina con le ricette estive di verdure. *17 euro, ceretto.com*

6. La cittadella

Da quando nel 2017 Santa Margherita ha inaugurato la zona dedicata a uffici, vinificazione, imbottigliamento e magazzino, a opera dallo studio **Westway Architects** di Roma, Fossalta di Portogruaro (VE) ha una cittadella del vino, autosufficiente dal punto di vista energetico, grazie ai pannelli solari e alla centrale a biomasse. In più, la vetreria di fianco alla cantina fornisce bottiglie per tutti i vini del marchio. Per i visitatori, il negozio Vino&Dintorni e quattro tipi di tour con degustazione.

VINO

Il **Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut**, con profumi di mela renetta e fiori di pesco, è un classico dell'aperitivo e, a tavola, sta bene con legumi, crostacei e i primi alle verdure. *12 euro, santamargherita.com*

7. Lunga vita

Sfida i confini tra architettura e scultura l'opera di **Arnaldo Pomodoro** per Tenuta Castelbuono del Gruppo Lunelli. Il progetto si integra nel paesaggio con una forma che ricorda il carapace della tartaruga, simbolo di longevità. Si degusta nel cuore di un'opera d'arte.

VINO

Il **Montefalco Sagrantino Carapace 2016** rappresenta l'essenza del territorio umbro; morbido ed equilibrato, da servire anche molto fresco (sui 13 °C) con le grigliate estive. *26 euro, tenutelunelli.it*

8. Botti nella roccia

Vale la visita solo la cantina progettata da **Renzo Piano**, con la torre rossa che svetta nel paesaggio maremmano, ma Rocca di Frassinello ha molto altro da offrire: una barricaia scavata nella roccia e illuminata dalla luce del sole attraverso un sapiente gioco di specchi, un avveniristico padiglione con una scultura di David LaChapelle, l'area della necropoli etrusca di San Germano con otto tombe monumentali e un'esposizione degli oggetti ritrovati durante gli scavi, allestita da Italo Rota, creatore del Musée d'Orsay di Parigi. Si pernotta alla foresteria della Rocca, con quattro camere e due appartamenti.

VINO

Novità della cantina è il **Rocca di Frassinello Bianco 2020**, un Vermentino prodotto nelle vigne più vocate. Ha un carattere minerale, agrumato e setoso. Abbinatelo con le grigliate di pesce e crostacei. *49 euro, castellare.it*

9. In vetta

Il Rifugio del vino è la sala degustazione ideata da **Domenico Mazza** per Les Crêtes, premiata con menzione speciale nel concorso Le cattedrali del vino del Gambero Rosso. Il tetto ricorda la forma delle montagne, all'interno ci sono una zona dedicata alle essenze e una biblioteca con libri sulla Valle d'Aosta e sul vino. Le degustazioni piaceranno anche ai bambini: per loro giochi e succo d'uva biologico.

VINO

Il **Valle d'Aosta Rosé 2021** è un mix di petit rouge e pinot nero con la freschezza dei vini di montagna. I profumi di fragola e melone e il gusto sapido vanno bene con il fritto misto, il pesce azzurro e la pizza. *14 euro, lescretes.it*

1
2
3
4
5
6
7
8
9

CAMBIO CASA A QUARANT'ANNI

Il ristorante Arnolfo festeggia l'anniversario con una nuova sede, progettata dallo chef Gaetano Trovato con il fratello Giovanni

Si chiama Arnolfo The Frame il nuovo bistellato toscano dei fratelli Gaetano e Giovanni Trovato. L'ambiente, luminosissimo, dialoga con l'esterno attraverso enormi vetrate. «Il marmo giallo di Siena e il travertino delle Crete senesi incorniciano la vista sul centro storico di Colle di Val d'Elsa», racconta Gaetano. Le cucine uniscono design, tecnica e una logistica che migliora la qualità lavorativa, «per far innamorare di nuovo i giovani di questo lavoro». E la cantina? «Anche in questo caso, massima funzionalità; ospita circa seimila bottiglie, con attenzione per i nuovi produttori e i vini sostenibili, e sarà gestita tramite un software di nostra invenzione che faciliterà la scelta al cliente e il reperimento delle bottiglie da parte dei ragazzi in sala». *arnolfo.com*

DA VEDERE

Fino al 31 dicembre, negli spazi di InGalleria a Murano, Forme del Bere accoglie i progetti di nove designer internazionali, realizzati sull'isola celebre per la lavorazione del vetro; li affianca una selezione di bicchieri firmati da grandi nomi come Achille Castiglioni, Gio Ponti e Vico Magistretti. *puntaconterie.com*

FOTO ROBERTA ORIO

Il cavatappi a leva di Tescoma ha una presa piacevole grazie alla copertura **soft touch**. E con la spirale antiaderente stappare la bottiglia è rapido e semplicissimo. *tescomaonline.com*

DESIGN

CHE BEI SORSI

Soluzioni d'ingegno e classici rivisitati al servizio della degustazione

Matteo Gatti dell'azienda Ferghettina ha progettato questa bottiglia per la sua tesi di laurea. La **base quadrata** e i lati piatti consentono ai lieviti un maggiore contatto con il vino. Il risultato? Franciacorta più longevi. *ferghettina.it*

Il decanter Etereo di Brandani è in robusto vetro borosilicato e ha un **tappo** in sughero che permette di gestire i tempi di ossigenazione del vino. *brandani.it*

Leggerissimi, i calici Ultralight di Zafferano hanno forme studiate per i differenti tipi di vino e un finale a labbro che agevola il sorso. *zafferanoitalia.com*

Si ispira all'**arte vetraria** di Murano la bottiglia Millerighe degli spumanti di Foss Marai, premiata con l'etichetta d'oro alla International Packaging Competition. *fossmarai.com*

IN FRESCO

Per stappare ogni bottiglia alla giusta temperatura

Contiene fino a 42 bottiglie la cantina vino ICBDEU2450W linea Designer di SubZero ed è dotata di una particolare cerniera che le permette di essere **incassata** perfettamente a filo con gli altri mobili della cucina. *frigo2000.it*

Sarà presentata al Salone del Mobile la cantinetta KU9213HG0 di Neff: mensole con guide telescopiche, due zone con **temperature distinte** e spazio per 44 tesori. *neff-home.com*

La cantina 60 Serie 5 di Haier ha l'app hOn per il **controllo da remoto** delle temperature, differenziandole tra vini rossi e bianchi. Collegata con Vivino, consiglia abbinamenti e fornisce informazioni. *haier-europe.com*

Comprende anche un **set da sommelier** la cantinetta KWT 6834 SGS di Miele: con i bicchieri e il vino decantato sempre alla giusta temperatura, il piacere dell'assaggio è completo. *miele.it*

In arte...
perfetto

LA SCUOLA

LA CUCINA ITALIANA

A CURA DI LAURA FORTI

SULLA BOCCA DI TUTTI

PASTA FRESCA COME STOFFA

Sembrano stole di seta, quasi un campionario per sartoria: preparate i colori, tutti naturali, e poi divertitevi a creare trame e intarsi seguendo le idee del nostro cuoco e la vostra inventiva

RICETTE **C. MORLANDO**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **C. GIACINTI**

La pasta base all'uovo

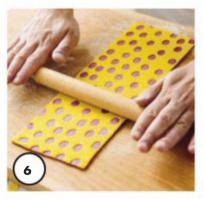
Per tutti i colori si parte con 200 g di farina 00 e 100 g di semola rimacinata di grano duro. Si impasta con uova e tuorli in quantità che varia secondo il colore. Si possono utilizzare coloranti alimentari, ma noi abbiamo preferito scegliere ingredienti naturali. Tutti gli impasti devono riposare per circa 30 minuti, prima di essere lavorati. Per la cottura, si procede come per le comuni paste all'uovo.

1. GIALLO CON ZAFFERANO | **2. ROSA CON BARBABIETOLA** | **3. VERDE CON BASILICO** | **4. LILLA CON CAVOLO VIOLA** | **5. NERO CON NERO DI SEPPIA**

GLI IMPASTI COLORATI

1. Giallo: sbattete 2 uova e 2 tuorli con 2 bustine di zafferano; impastate con le farine miscelate, unendo anche 50 g di acqua, lavorate il composto e raccoglietelo a palla. **2. Rosa**: impastate le farine con 1 uovo e 1 tuorlo, quindi aggiungete 120 g di purea di barbabietola, ottenuta frullando una barbabietola lessata. Lavorate il composto e raccoglietelo a palla. **3. Verde**: sbollentate 60 g di foglie di basilico, raffreddatele in acqua ghiacciata, scolatele e frullatele con tanta acqua quanta ne serve per ottenere 100 g di purea. Incorporatevi 1 uovo e 1 tuorlo e frullate nuovamente, quindi unite il tutto alle farine. Lavorate il composto fino a renderlo omogeneo, poi raccoglietelo a palla. **4. Lilla**: affettate sottilmente 200 g di cavolo cappuccio viola e cuocetelo in una padella con un filo di olio e 1 bicchiere di acqua. Fatelo stufare per 10 minuti, unite un altro bicchiere di acqua e cuocete per altri 6-7 minuti. Spegnete e frullate tutto. Mescolate 110 g di purea con 1 uovo intero e impastate con le farine, fino a ottenere la palla. **5. Nero**: mescolate 60 g di nero di seppia con 1 uovo e 40 g di acqua, poi impastate con le farine, ottenendo l'ultima palla di impasto.

DUE FANTASIE: POIS E STRISCE

Pois 1-2. Stendete la pasta gialla e quella rosa con la sfogliatrice. **3.** Bucate la sfoglia gialla con un piccolo tagliapasta (variate le misure dei fori, per un effetto più mosso). Conservate i ritagli, che potrete utilizzare per altre creazioni. **4.** Spennellate di acqua la sfoglia rosa e sovrapponetevi quella intagliata. **5-6-7.** Premete per incollare le sfoglie, livellatele alle estremità, stendetele con il matterello, quindi passatele nella sfogliatrice, assottigliando lo spessore e ottenendo l'effetto maculato. **Strisce 8.** Stendete la sfoglia lilla e riducetela in tagliatelle. **9.** Stendete un pezzo di pasta gialla, spennellate con acqua la sfoglia ottenuta, poca per volta, e sistematevi, ben distanziate, le tagliatelle. **10-11.** Stendete un pezzo di pasta nera e riducete la sfoglia in tagliolini. Sistemateli lungo i fianchi delle tagliatelle, sempre dopo avere spennellato con acqua. **12-13.** Pareggiate le estremità e passate di nuovo nella sfogliatrice.

CONCHIGLIE RIPIENE

Come una sfogliatella napoletana

Per preparare un insolito raviolo, variopinto e stratificato, si utilizza una tecnica simile a quella delle sfogliatelle napoletane. **1.** Stendete tre pezzi di pasta di tre colori diversi. Sovrapponeteli, bagnando quello sottostante con acqua, e premeteli bene in modo che aderiscano uno all'altro. **2.** Arrotolateli formando un cilindro. Tagliatelo a rondelle spesse 1 cm. **3.** Stendetele un po' con il matterello, per assottigliarle. **4.** Lavoratele a mano, con un movimento rotatorio, dando una forma conica, a imbuto. **5-6.** Farcite i conetti con un ripieno a scelta, poi sigillateli. Potete prepararli anche in versione dolce, evitando però l'impasto con il nero di seppia.

BACCALÀ? PROVATELO CRUDO

Brevemente marinato, servito con pomodori in padella, è un piatto gustoso. Con l'aggiunta del pompelmo guadagna originalità e freschezza

TOTALE 25 MINUTI

La ricetta

IMPEGNO FACILE
TEMPO 25 MINUTI
PER 4 PERSONE

500 g di baccalà dissalato, 400 g di pomodori misti, 1 pompelmo rosa, zucchero, timo limone, erbe aromatiche fresche, olio extravergine di oliva, sale, pepe nero

IN 5 MINUTI
Tagliate il baccalà a fettine sottili. Stendetele in una pirofila e conditele con un filo di olio, timo limone e pepe nero. Lasciate insaporire.

IN 15 MINUTI
Riducete i pomodori a pezzetti. Scaldate 3 cucchiai di olio in una padella con timo limone. Saltatevi i pomodori per 5-6 minuti, muovendoli senza spappolarli. Aggiungete un pizzico di sale e ½ cucchiaino di zucchero. Alla fine, unite il succo di ½ pompelmo e la polpa dell'altra metà, scavata con un cucchiaio e spezzettata.

IN 5 MINUTI
Servite le fettine di baccalà su pomodori e pompelmo, completando con un filo di olio, pepe ed erbe aromatiche fresche.

Piatto Fantasia Cubi Mix **La Double J**.

LCI

Trovate tante altre ricette facili e veloci sul nostro nuovo sito www.lacucinaitaliana.it

RICETTA **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **C. GIACINTI**

RISVEGLI SEMI FREDDI

Un modo molto estivo per fare colazione: cubi-gelato di ricotta e panna, frutti rossi e croccante granella

IMPEGNO FACILISSIMO
TEMPO 20 MINUTI
PIÙ 12 ORE DI RAFFREDDAMENTO
PER 6 PERSONE

NELLA LISTA DELLA SPESA

200 g di **ricotta**, 150 g di **panna fresca**: la panna Chef, nella confezione richiudibile, è rapida da montare, ottima per i dolci. 50 g di **zucchero a velo**, **sciroppo di amarena**, **fragoline di bosco**, **granola**: quella all'Avena integrale di Alce Nero è a base di ingredienti italiani biologici, aggregati solo con miele.

LA RICETTA

Lavorate la ricotta con lo zucchero a velo, utilizzando una frusta. Montate la panna e incorporatela alla ricotta delicatamente. Aggiungete 2 cucchiai di sciroppo di amarena e mescolate senza integrarlo completamente, in modo da ottenere un effetto variegato. Versate il composto in uno stampo multiplo di silicone (12 cubi di 3,5 cm), inserite gli stecchi e lasciate in freezer per 12 ore. Servite i cubi con fragoline e granola nella quantità che preferite.

Trovate tante altre ricette facili e veloci sul nostro nuovo sito www.lacucinaitaliana.it

RICETTA **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI, AG. 123RF**, STYLING **C. GIACINTI**

Il segreto per gustare la pizza a casa come in pizzeria

Scansiona e scopri il segreto!

Solo Alfa è Heat Genius™, una combinazione di 3 diverse tecnologie che ti permettono di gustare la pizza a casa come in pizzeria.

1 Mattone refrattario Heat Keeper™

Prodotto nello stabilimento Alfa in Italia, il mattone Heat Keeper™ **assorbe ed immagazzina il calore** molto meglio della pietra lavica o della ceramica usata in altri forni per pizza. Questo è cruciale per cuocere rapidamente una pizza croccante e soffice al punto giusto senza bruciarla.

2 Isolante DoubleDown Ceramic Superwool®

Questa fibra ceramica europea offre una **resistenza al calore doppia** di quella fornita dalla lana di roccia usata per altri forni artigianali per casa, mantiene meglio il calore e permette la cottura di pizze semplicemente perfette.

3 Sistema brevettato Full Effect Full Circulation Flue System®

Questa tecnologia **ottimizza la circolazione dell'aria calda all'interno del forno Alfa**. L'aria calda circola nella camera di cottura ed è sospinta verso il basso per riscaldare ulteriormente il mattone refrattario e la pizza. I forni per pizza concorrenti invece evacuano rapidamente il calore attraverso la canna fumaria.

CALAMARI RIPIENI

Non avete confidenza con i molluschi? Le immagini vi aiuteranno a preparare con facilità uno dei piatti di mare più amati. E così appetitoso da aggiudicarsi la copertina

IMPEGNO MEDIO **TEMPO** 1 ORA **PER** 2 PERSONE

Per i calamari
500 g di calamari

Per il ripieno
200 g di patate,
200 g di pomodorini,
70 g di scamorza affumicata,
basilico,
olio extravergine di oliva,
sale, pepe

PULIRE E PREPARARE I CALAMARI

1. Staccate dal corpo (sacco) la testa con il ciuffo di tentacoli: insieme ai tentacoli trascinerete fuori le interiora, con la vescica del nero.
2. Estraete la penna trasparente, il calamo, dall'interno del corpo.
3. Staccate le pinne dal corpo.
4. Sciacquate il corpo e spellatelo.
5. Eliminate le interiora e tagliate via gli occhi.
6. Rivoltate il ciuffo dei tentacoli e tagliate con le forbici il «becco», la parte coriacea che si trova al centro. Sciacquate le teste e spellate anche le pinne: si possono sminuzzare e aggiungere al ripieno.

→

RICETTA **C. MORLANDO**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **C. GIACINTI**

Piatto piano Rimini Blu e tumbler colorati **Bitossi**, posate Gio Ponti **Sambonet**, piattino e ciotolina **La DoubleJ**, carta da parati di fondo **Texturae**.

7

8

9

10

11

12

RIEMPIRE IL SACCO

7. Lessate le patate per 35-40 minuti. Lavate i pomodorini e tagliateli in quattro; mescolateli con un bel ciuffo di foglie di basilico tagliate a filetti, la scamorza grattugiata, sale e pepe. Sbucciate le patate e schiacciatele con uno schiacciapatate, unendole al resto degli ingredienti.
8. Tagliate a striscioline le pinne dei molluschi e saltatele in una padella con un filo di olio e sale per 30 secondi. Sminuzzatele e unitele al resto del composto.
9. Raccoglietelo in una tasca da pasticciere con apertura molto larga.
10. Riempite i sacchi dei calamari rimanendo 2-3 cm sotto l'imboccatura.
11. Pressate il composto bene all'interno.
12. Chiudete i sacchi con uno stecchino.

La carne del calamaro, in cottura, si ritira: ecco perché non bisogna riempire troppo il sacco, fermandosi 2-3 cm sotto l'imboccatura.

CUOCERE

13. Questo tipo di molluschi deve cuocere brevemente oppure molto a lungo: qui, dato che il ripieno è già cotto, è sufficiente una rosolatura di 5-6 minuti in tutto. Scaldate un filo di olio in una padella antiaderente e adagiatevi i calamari. Cuoceteli vivacemente per 1 minuto, aggiungendo sale e pepe. **14.** Voltateli e rosolateli sull'altro lato, unendo anche i ciuffi dei tentacoli; salate e pepate anch'essi. **15.** Rosolateli brevemente anche sui fianchi, tenendoli con una pinza.
16. Serviteli tagliati a rondelle.

13

14

15

16

La padella deve essere molto calda per una buona reazione di Maillard che dia al calamaro un colore dorato e un sapore ricco e intenso.

Altre ricette di molluschi ripieni su www.lacucinaitaliana.it

I CORSI DI GIUGNO

CUCINIERI IN ERBA

Apprendimento, gioco e creatività sono gli ingredienti delle lezioni dedicate ai piccoli. E per i grandi, una scelta tra pesce italiano e sapori di Spagna

PANE E PIZZA JUNIOR
Per ragazzi 12-17 anni
Che cosa si impara Pizza bianca alla romana, Gnocco fritto, Pane in cassetta per toast.
Quanto dura
Una lezione di 3 ore.
Quanto costa 90 euro.
Quando si svolge 11 giugno dalle 14 alle 17.

CUCINARE CON LE SPEZIE
Che cosa si impara Falafel di ceci con spezie libanesi e salsa allo yogurt, Risotto alle cinque spezie e formaggio fresco, Alette di pollo marinate alle spezie cajun, Crème brûlée allo zafferano.
Quanto dura 1 lezione di 3 ore. **Quanto costa** 90 euro. **Quando si svolge** 7, 11, 20, 21, 27 giugno, orari variabili.

PAELLA & CO.
Che cosa si impara Paella, Polpo alla galiziana, Tortilla spagnola, Crema catalana, Sangria. **Quanto dura** 1 lezione di 3 ore.
Quanto costa 90 euro.
Quando si svolge 6, 8, 29, 30 giugno, orari variabili.

MENÙ DI PESCE
Che cosa si impara
Crema di piselli con calamari alla paprica, Girelle di sogliola ed erbette con maionese alle mandorle, Risotto al limone con gamberi, Filetto di baccalà con crumble di taralli.
Quanto dura 1 lezione di 3 ore. **Quanto costa** 90 euro. **Quando si svolge** 15, 16, 25 giugno, orari variabili.

Nicol Pucci, che si definisce Cuocartigiana, cucina da quando aveva sette anni. È specializzata nell'insegnamento a bambini e ragazzi, e le sue lezioni sono eventi creativi. Non perdetevi i prossimi corsi junior.

INFO E CONTATTI
LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA
è in piazzale Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 02 49748004. Scoprite gli altri corsi sul nostro sito *scuola.lacucinaitaliana.it*

FOTO **ARCH. LCI, G. BRETZEL**

DISPENSA

1. Più sottili degli spaghetti, gli spaghettini **Rustichella** cuociono in soli 6-7 minuti. Trafilati al bronzo ed essiccati a bassa temperatura, sono ideali con i sughi di pesce o all'aglio e olio.

2. Per condire la pasta con tutto il profumo dell'estate, la polpa **Agromonte** è puro pomodoro e sale, con il 29% datterino. In bottiglie da 360 g.

3. Le pesche gialle a marchio Questo l'ho fatto io sono coltivate in Romagna dai soci della cooperativa agricola **Agribologna**, con tecniche rispettose dell'ambiente e della salute del consumatore.

4. Italpepe propone una linea di frutta e verdure liofilizzate, che conservano inalterati aromi e nutrienti dei prodotti freschi. Tra questi l'aglio liofilizzato, comodo da tenere pronto in casa.

5. I limoni Verdello di **Citrus** sono una varietà estiva siciliana, disponibili da giugno a settembre. Hanno scorza verdina, ma polpa gialla e meno acida del limone Primofiore. La buccia non trattata è ricca di D-Limonene, preziosa molecola per la salute.

6. Affumicato delicatamente su legno di faggio, il salmone **Mowi** ha consistenza tenera e gusto equilibrato. Il QR code sulla confezione permette una totale tracciabilità della filiera.

7. «Capolavoro di Sicilia» è la nuova linea di olio Bono, di **Bonolio**, dalla forte impronta regionale. Ogni tipologia (sono sette) ha un personaggio distintivo in etichetta, con un carattere intonato alle qualità dell'olio: per l'equilibrato Val di Mazara Dop, la saggia regina Galerana.

8. È prodotto apposta per essere grattugiato il pane del pangrattato di **Nutrifree**. Senza glutine e senza lattosio.

9. Nella scamorza Murgella di **Caseificio Palazzo** solo latte 100% italiano. Affumicata a caldo, è gustosa e serbevole.

10. L'Alkermes **Luxardo** è preparato lasciando in infusione un insieme selezionato di erbe, poi distillate. Immancabile in diversi dolci regionali italiani, come lo zuccotto fiorentino.

11. È interamente lavorato in Italia, nella storica azienda **Sardanelli**, questo pregiato tonno in olio di oliva: i filetti, teneri e delicati, sono selezionati e confezionati a mano.

12. Il banco frutta e verdura di **Iper la grande i** garantisce una selezione di prodotti freschi e di stagione. Le fragole sono in confezione da 250 o 500 g.

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi

Abitex abitex.eu
Agribologna agribologna.it
Agromonte agromonte.it
Agrumi Michelangelo e Osteria agrumimichelangelo.com
Alce Nero alcenero.com
Alessi alessi.com
Artemide artemide.com
Beko beko.com
Bitossi Home bitossihome.it
Brandani brandani.it
Cantina Tramin cantinatramin.it
Cantine 4 valli cantine4valli.it
Ceretto ceretto.com
Citrus citrusitalia.it
Ciù Ciù Tenimenti Bartolomei srl ciuciutenimenti.it
De'Longhi delonghi.com
Doimo Cucine doimocucine.com
Driade driade.com
Elica elica.com
Faber faberspa.com
Fendi fendi.com
Fornasetti fornasetti.com
Foss Marai Spumanti fossmarai.com
Franke franke.com
Frigo2000 frigo2000.it
Gaggia gaggia.com
Giessegi giessegi.it
Ginori 1735 ginori1735.com
Grundig grundig.com
Haier haier-europe.com
Iittala iittala.com
Iper La grande i iper.it
Italpepe italpepe.com
Itlas itlas.com
IVV ivvnet.it
Kenwood kenwoodworld.com
KitchenAid kitchenaid.it
La Double J ladoublej.com
LAGO Design lago.it
La Tordera Prosecco latordera.it
Lo Studio lostudioarredi.com
Luxardo luxardo.it
Marcato marcato.it
Marchesi Antinori antinori.it
Marchesi Frescobaldi Società Agricola frescobaldi.com
Miele miele.it
MIPALI Art de la Table & Interiors strategic-design.it
Modulnova modulnova.it
Molteni&C molteni.it
Mowi Italia salmonemowi.it
Murgella murgella.it
Neff neff-home.com
Nt Food ntfood.it
Oleificio Bono Bonolio bonolio.it
Parmalat parmalat.it
Philips philips.it
Ponte 1948 ponte1948.it
Porada porada.it
Prime-Cook prime-cook.it
Rosenthal rosenthal.de
Royal Hotel Sanremo royalhotelsanremo.com
Rustichella d'Abruzzo rustichella.it
Sambonet sambonet.com
Santa Margherita Vini santamargherita.com
Scavolini scavolini.com
SCIC scic.it
Seletti seletti.it
Silva Tessuti silvatessuti.it
Siru Lighting siru.com
Smeg smeg.it
Stamperia Bertozzi stamperiabertozzi.it
Stefania D'Amore stefaniadamore.it
Sub-Zero frigo2000.it
Tenute Lunelli tenutelunelli.it
Terra Moretti terramoretti.it
Tescoma tescomaonline.com
Texturae texturae.it
Tonno Sardanelli shop.sardanelli.it
Veneta Cucine venetacucine.com
Voiello voiello.it
WMF wmf.it
Zafferano zafferanoeshop.it

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.02 86 80 80 80**, oppure scrivere una e-mail a **abbonati@condenast.it**.

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit **abbonatiqui.it/subscription**. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 86 80 80 80 - e-mail: abbonati@condenast.it. Prices are in Euro and are referred to 1 year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	11	€ 88,00	€ 148,00
GQ	10	€ 57,00	€ 90,00
TRAVELLER	4	€ 28,00	€ 39,00
VOGUE ITALIA	12	€ 96,00	€ 173,00
VANITY FAIR	41	€ 139,00	€ 199,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 97,00	€ 143,00

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com

CONDÉ NAST

PUBLISHED BY CONDÉ NAST

Chief Executive Officer **Roger Lynch**
Chairman of the Board **Jonathan Newhouse**
Global Chief Revenue Officer & President, U.S. Revenue **Pamela Drucker Mann**
Global Chief Content Officer **Anna Wintour**
President, Condé Nast Entertainment **Agnes Chu**
Chief Financial Officer **Jackie Marks**
Chief Marketing Officer **Deirdre Findlay**
Chief People Officer **Stan Duncan**
Chief Communications Officer **Danielle Carrig**
Chief of Staff **Elizabeth Minshaw**
Chief Product & Technology Officer **Sanjay Bhakta**
Chief Client Officer **Jamie Jouning**
Chief Content Operations Officer **Christiane Mack**

WORLDWIDE EDITIONS
France: AD, AD Collector, GQ, Vanity Fair, Vogue, Vogue Collections
Germany: AD, Glamour, GQ, Vogue
India: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue
Italy: AD, Condé Nast Traveller, GQ, La Cucina Italiana, Vanity Fair, Vogue, Wired
Japan: GQ, Rumor Me, Vogue, Vogue Girl, Vogue Wedding, Wired
Mexico and Latin America: AD Mexico and Latin America, Condé Nast College Américas, Glamour Mexico and Latin America, GQ Mexico and Latin America, Vogue Mexico and Latin America
Spain: AD, Condé Nast College Spain, Condé Nast Traveler, Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue
Taiwan: GQ, Vogue
United Kingdom: London: HQ, Condé Nast College of Fashion and Design, Vogue Business;
Britain: Condé Nast Johansens, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, GQ Style, House & Garden, Tatler, The World of Interiors, Vanity Fair, Vogue, Wired
United States: Allure, Architectural Digest, Ars Technica, basically, Bon Appétit, Clever, Condé Nast Traveler, epicurious, Glamour, GQ, GQ Style, healthyish, HIVE, La Cucina Italiana, LOVE, Pitchfork, Self, Teen Vogue, them., The New Yorker, The Scene, Vanity Fair, Vogue, Wired

PUBLISHED UNDER JOINT VENTURE
Brazil: Casa Vogue, Glamour, GQ, Vogue

PUBLISHED UNDER LICENSE OR COPYRIGHT COOPERATION
Australia: GQ, Vogue, Vogue Living
Bulgaria: Glamour
China: AD, Condé Nast Traveler, GQ, GQ Lab, GQ Style, Vogue, Vogue+, Vogue Café Beijing, Vogue Café Shanghai, Vogue Film, Vogue Business in China
Czech Republic and Slovakia: Vogue
Greece: Vogue
Hong Kong: Vogue, Vogue Man
Hungary: Glamour
Korea: Allure, GQ, Vogue, Wired
Malaysia: Vogue Lounge Kuala Lumpur
Middle East: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue, Vogue Café Riyadh, Wired
Poland: Glamour, Vogue
Portugal: GQ, Vogue, Vogue Café Porto
Romania: Glamour
Scandinavia: Vogue
Serbia: La Cucina Italiana
Singapore: Vogue
South Africa: Glamour, GQ, GQ Style, House & Garden
Thailand: GQ, Vogue
The Netherlands: Vogue, Vogue Living
Turkey: GQ, Vogue, Vogue Restaurant Istanbul
Ukraine: Vogue, Vogue Man

Condé Nast is a global media company producing premium content with a footprint of more than 1 billion consumers in 31 markets.
condenast.com

LA CUCINA ITALIANA Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Poste Italiane S.P.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito S.p.a., Stabilimento di Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure consulta il sito: https://lacucinaitaliana.sfogliare.it/

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 8958 del 06-04-2022

INDICE DI CUCINA

★ Facile ★★ Medio ★★★ Per esperti V Vegetariana V Senza glutine
● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)
(+1h) In rosso, il tempo, non operoso, necessario per lievitazione, marinatura, raffreddamento

LE MISURE A PORTATA DI MANO

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiai

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO
60 g di acqua, vino, brodo. 65 g di latte. 55 g di olio. 50 g di zucchero semolato.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA
80 g di acqua, vino, brodo. 70 g di olio. 70 g di zucchero semolato. 50 g di farina. 40 g di grana grattugiato.

CUCCHIAINO DA TÈ RASO
4 g di acqua, vino, brodo. 3 g di olio. 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato. 2 g di farina. 2 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO
200 g di acqua, vino, brodo. 220 g di latte. 170 g di zucchero semolato. 130 g di farina. 160 g di riso.

TAZZA DA TÈ COLMA
240 g di acqua, vino, brodo. 250 g di latte. 200 g di zucchero semolato. 150 g di farina. 200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO
12 g di acqua, vino, brodo, latte. 10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero semolato. 10 g di farina. 5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO
120 g di acqua, vino, brodo. 125 g di latte.

PIZZICO
5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato.

PUGNETTO
30 g di riso. 30 g di zucchero semolato. 25 g di farina.

NON PERDIAMO IL FILO

Prima amici, poi soci, Alessandro e Jacopo hanno aperto una bottega di ferri taglienti a Scarperia, nel Mugello, dove portano avanti una tradizione di famiglia e una grande passione, facendo tutto come una volta. A parte il disegno al computer e la stampante 3D

Alessandro Fontani (a destra nella foto) è il più giovane coltellinaio di Scarperia, oggi a trentaquattro anni, come quando ha cominciato a sedici. Di una cosa era certo: nella vita avrebbe continuato l'attività della famiglia materna, interrotta perché né la madre né la zia potevano svolgere il mestiere del padre, all'epoca esclusivamente maschile. Obiettivo: riportare sugli allori il nome della storica coltelleria Fontani, nata nel 1846. Una bella sfida nella cittadina del Mugello famosa per la produzione di ferri taglienti, dove ormai sono rimaste solo quattro aziende delle quaranta fiorenti a metà Novecento. In bottega sono solo in due: Alessandro e Jacopo Gagnarli (a sinistra nella foto), anche lui trentenne e proveniente da una famiglia di coltellinai, che si occupa dei disegni esecutivi e dei campioni con la stampante 3D, unici contributi tecnologici a un processo artigianale. I due giovani stanno ampliando la produzione classica dei coltelli da tasca con altre lame, come riproduzioni storiche trovate in libri antichi, rasoi da barba, posate da tavola e coltelli da cucina – per disossare, sfilettare il pesce, tagliare arrosti e pane –, mannaie e spelucchini. Li realizzano in acciaio di altissima qualità, anche su misura per i cuochi più noti della zona. Ma come tutti i giovani, sono attivi sui social e partecipano agli eventi gastronomici, e i loro manufatti hanno fatto strada: sono da Lorenzi, negozio per appassionati a Milano, ma anche a New York, Tokyo e Hong Kong, e da qualche tempo hanno iniziato a collaborare con le maison di moda italiane, ora impegnate a disegnare linee per la casa e la tavola. *coltelleriafontani.com* SARA MAGRO

FOTO MIRKO BORSELLI